PINARD de PICARD®

Deutschlands
Weinhändler
des Jahres
WEINWIRTSCHAFT 2010

Telefon 0 68 38 / 9 79 50-0 · Fax 0 68 38 / 9 79 50-30
Campus Nobel · Alfred Nobel Allee 28 · 66793 Saarwellingen
www.pinard.de

PIN*wand* N° 232

Saarwellingen, im Februar 2014



FRANKREICH

DOMAINE JOBLOT – GIVRY

Parker urteilt: „Burgund 2012: Kleine Mengen, exzeptionelle Weine bei härtester Weinbergsarbeit, vibrierende, energetische Weine mit toller Frische und phantastischem Terroirbezug, einige Legenden, vergleichbar 2010, aber femininer in den Tanninen"! Und: „Die Familie Joblot bringt regelmäßig Givrys hervor, die ebenso gut oder besser sind als die meisten Grands Crus von der Côte d'Or – nur dramatisch günstiger im Preis!"

Meadows ist begeistert: „Burgund 2012: Viele exzellente, vibrierende, terroirgeprägte Weine, konzentriert, harmonisch, saftig, brillante Aromen, reife Tannine (häufig relativ früh trinkreif!), großer Frische und moderatem Alkohol zwischen 12 und 13%. Wermutstropfen: die geringen Mengen!" Und „Joblot: Die größten Schnäppchen des Burgunds!"

Und John Gilman schwärmt: „The Brilliant 2012 Burgundy Vintage: The Extremely Low Yields Produce Stunning Beauty. 2012 must clearly be ranked amongst the most beautiful young Burgundies I have ever had the pleasure to taste!"

Der höchste Ausdruck des Pinot Noirs ist die Finesse. Eine Finesse, die in ihrer schönsten Ausprägung in eine famose Kraft eingebettet, aber immer mit einer unvergleichlichen Eleganz verbunden ist. Es ist nicht die höchste Kunst, entweder einen finessenreichen ODER einen kraftvollen Wein zu machen, aber es ist extrem schwierig, eine perfekte Balance zwischen beiden Kriterien herzustellen – die besten Weine des Burgunds vermögen es in exemplarischer Qualität! Und in dieser mythischen Region reihen sich die fabelhaften Weiß- wie Rotweine von ***Jean-Marc Joblot*** *ein in die Phalanx der ganz großen Gewächse mit legendärem Ruf. Jean-Marc, der mit seinem ungebändigten blonden, wilden Haar eher an eine Rockstarlegende erinnert, als dass er in das traditionelle Bild eines Winzers passt, ist zwar eine Seele von Mensch, aber auch ein höchst eigenwilliger, intelligenter Kopf – Ein Mann, der genau weiß, was er will! Wenn er über seine liebevoll gepflegten Weinberge spricht, seine Arbeit und seine inspirierende Philosophie, so meint man, eher einen intellektuellen „professeur" von der Sorbonne dozieren zu hören als einen Weinbauern, so akribisch, so präzise, so wissenschaftlich fundiert sind seine Äußerungen. Er schwört auf niedrige Erträge und eine lange, behutsame Gärung.*





Jean-Marc Joblot wird seit 3 Jahren tatkräftig von Juliette, seiner ebenso hübschen wie sympathischen Tochter, unterstützt. Und auf dem Bild neben ihr sehen wir die dritte Generation: ihren geliebten Großvater!

Seine exzellenten Lagen befinden sich im beschaulichen, romantischen Dörfchen Givry, der sicherlich dynamischsten der fünf Appellationen der tief im Süden des Burgunds befindlichen Côte Chalonnaise auf optimal exponierten süd- und südöstlich orientierten Hügeln, die wie ein Brennspiegel die Sonnenstrahlen einzufangen vermögen. Seine in höchstem Respekt vor der Natur ebenso sensibel wie traditionell bearbeiteten Rebparzellen demonstrieren augenscheinlich, wo die Qualität der Weine entsteht. Derart gepflegte, in harter handwerklicher Arbeit aufgelockerte, sehr steinige Böden (in ihrer geologischen Zusammensetzung mit den berühmten Crus von der Côte d'Or quasi identisch), derart extrem ausgedünnte Trauben (keine Beere berührt die andere!), derart aufwändige Laubarbeiten, um Luft und Sonne an die Trauben zu lassen und dazu noch ***biologischer Anbau: Die traditionelle Familiendomaine Joblot ist ein wahres Kleinod im unüberschaubaren Dschungel von Burgund.***

In den unterirdischen Kellern mit ihrem optimalen Mikroklima werden die Weine sensibel und mit großer Könnerschaft in gebrauchten und neuen Barriques so schonend wie möglich vinifiziert und ausgebaut – die Weinwerdung erinnert quasi an eine sanfte Geburt. Kein Wunder, dass Parker und Meadows unisono konstatieren: Jean-Marc Joblot vinifiziert ***rote und weiße Referenzburgunder zu unglaublich günstigen Preisen:*** *Noch besitzen die Weine der Côte Chalonnaise nur die Qualität, nicht aber die Reputation der teuren Prestigegewächse der Côte d'Or! Ein El Dorado für Weinliebhaber, denen die Qualität im Glase wichtiger ist als das Etikett! Finesse ist für diese Connaisseurs die Kardinalstugend eines großen Burgunders. Und genau das ist die Essenz der atemberaubenden Weine von Joblot. Sie paaren jene sprichwörtliche „burgundische" Finesse mit Geschmeidigkeit und einer fabelhaften inneren Dichte, Saftigkeit und Konzentration: Pinot Noir und Chardonnay von vollendeter Schönheit mit einer betörenden Frucht („Ich will die Frische der Frucht bewahren statt marmeladiger Opulenz, sensible Extraktion und feinste Tannine") und grandiosen Delikatesse der Aromen, einer lasziven Sinnlichkeit und einer unübertrefflichen Transparenz, eingebettet in eine kühle, faszinierende Mineralität. Das ist ganz großes emotionales Kino – zu einem Preis, der angesichts der herausragenden Qualität geradezu lächerlich niedrig wirkt.*

Domaine Joblot: ***Hier können Sie, liebe Kunden, die derzeit größten Geheimtipps einer der renommiertesten Weinanbauregionen der Welt einkaufen! Joblots grandiose Pretiosen sind seit fast 2 Jahrzehnten Kult und es ist wohl unmöglich, besseren Burgunder für einen Preis um die 25 Euro (und teilweise weit darüber hinaus!!!) zu bekommen. Ich verspreche Ihnen: Viele um ein Mehrfaches teurere Grand-Crus mit gerühmten Namen haben gegen diese fabelhaften Pretiosen keine Chance. Schnäppchen-Alarm!***

Wahrlich: „Jean-Marc Joblot is the uncontested king in the Givry appellation." (Robert M. Parker)!

Oder wie Jean-Marc mit einem kleinen Augenzwickern zu sagen pflegt: „Weine der Haute Couture zu Preisen billiger Modeketten ;-)). Und diese unter die Haut gehenden Qualitäten liefert der Kämpfer mit dem unerschrockenen Herzen Jahrgang für Jahrgang und Lage für Lage! Und erst recht, seit seine ebenso hübsche wie attraktive Tochter Juliette nach ihrem Weinbergsstudium in Beaune zu Hause im Betrieb zu einer echten Verstärkung heran gereift ist.

Was in dem mit Spannung erwarteten Jahrhundertjahrgang 2012 extrem wichtig war. Denn von den Voraussetzungen her war dieser Ausnahmejahrgang gar nicht so einfach (was man heute, wenn man die grandiosen Qualitäten im Glase hat, kaum glauben vermag). Nach einer starken Verrieslung während der Blüte waren auch die ersten Wochen für die Träubchen am Stock hammerhart. Hitze und Regen machten ihnen zu schaffe, extreme Weinbergsarbeit war notwendig. Und dieser Fakt erklärt auch, warum der in der Spitze vielleicht beste Jahrgang des neuen Jahrtausends im Burgund nicht in allen Betrieben so ausnehmend gut gelungen ist! Um kerngesund in einen ***traumhaften Herbst der Superlative*** *zu gelangen, mussten die Winzer im Weinberg kämpfen und penibelst arbeiten. Das Ergebnis in der Flasche:* ***Die großen 2012er tragen in sich die Energie, die Finesse und Eleganz der besten 2010er und***

den Schmelz und grandiose Frucht des gleich herausragenden 2005er und ergeben einen einzigartigen Stil, der mit keinem anderen Jahrgang der letzten 30 Jahre verglichen werden kann. Ganz großes emotionales Kino.

Parker urteilt: „Kleine Mengen, exzeptionelle Weine bei härtester Weinbergsarbeit, vibrierende, energetische Weine mit toller Frische und phantastischem Terroirbezug, einige Legenden, vergleichbar 2010, aber femininer in den Tanninen"!

Meadows schwärmt: „Viele exzellente, vibrierende, terroirgeprägte Weine, konzentriert, harmonisch, saftig, brillante Aromen, reife Tannine (häufig relativ früh trinkreif!), großer Frische und moderatem Alkohol zwischen 12 und 13%. Wermutstropfen: die geringen Mengen!"

Und John Gilman schwärmt: „The Brilliant 2012 Burgundy Vintage: The extremely low yields produce stunning beauty. 2012 must clearly be ranked amongst the most beautiful young Burgundies I have ever had the pleasure to taste!"

FBU040512 Givry 1er Cru „Clos de la Servoisine", blanc 2012 *13% Vol.* *34,53 €/l* ***25,90 €***

Hier genießen wir mehr Meursault denn Puligny, so sehr auch die Ähnlichkeiten zwischen diesen beiden grandiosen Weißweinorten häufig genug die Unterschiede überwiegen: Der Clos de la Servoisine, scheint auch in 2012, wie stets in seiner Jugend, ungemein dicht und kraftvoll, aber auch sehr präzise, salzige und traumhaft mineralisch. Hier werden die Liebhaber majestätischer Gewächse begeistert sein, die sich aber auch von einer großen Eleganz dieses noblen Chardonnays faszinieren lassen! Ein fabelhafter Premier Cru mit komplexen weißen und tropischen Fruchtnoten (Birne, Pfirsich, frische Ananas), Limettenschalen, nach längerer Luftzufuhr dann zu weißen Trüffeln und Jasmin changierend, dazu edle, weiße Schokolade und eine enorme rauchig-mineralische Tiefe (edle Noten von Feuerstein, Jod und Salz!), betörender, würziger weißer Pfeffer, eine feine, geradezu zärtliche Holznote und ein frischer Minzeton. Und das alles zu einem schlichtweg derart schier unglaublich günstigen Preis, wie er in den weit teureren Renommierregionen des Burgunds bereits für Villages-Weine oder gar einen einfachen Bourgogne gefordert wird! Von der ersten Fassprobe bis zur Degustation des abgefüllten Weins: Niemals zuvor habe ich Joblots „Clos de la Servoisine" so hoch bepunktet wie in 2012: ***Ein Gardejahrgang eines großen Winzers, ein Traum eines authentischen, zutiefst mineralischen weißen Burgunders!*** *Enorm viel weißer Burgunder höchster Qualität für einen dramatisch günstigen Preis. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt voraussichtlich 2015 bis 2020+.*

FBU040212 Givry 1er Cru „En Veau", blanc 2012 *13% Vol.* *34,53 €/l* ***25,90 €***

Welch Hommage an die Mineralität und die betörende Frucht großer weißer Burgunder!

In der Nase ein wunderschön konturierter komplexer weißer Früchtekorb (zurzeit dominieren Birne und Weinbergsfirsich), dazu faszinieren weiße Blumen und lila Flieder, zarte Zitronenmelisse, ein Hauch weißer Pfeffer und eine feinst-rauchige, würzige Mineralität im ungemein komplexen Duft. Welch kraftvolle, seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften Rasse und Frische, einer grandiosen Tiefe, einer raren aromatischen Reinheit und mit dem intensiven Feuerstein-Bodengeschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten Mineralien – DEN Geschmacksträgern großer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr edle Gewächs strahlt eine Komplexität und eine gebündelte, stahlige Konzentration aus, wie sie für Weine von „Alten Reben" – den „Vieilles Vignes" – typisch ist. Präzise, duftig, mineralisch: wie aus einem Guss. Assoziationen an einen berühmteren – und daher wesentlich teureren – Chardonnay aus Puligny-



Montrachet werden in mir wach: Auch wegen der prononcierten, nervigen Säure (Jaaaa, DAS gibt es auch in 2012!), die als wunderschönes Pendant zur dezenten weißen Fruchtnote steht. Dennoch ist dieser Wein noch einen Tick rassiger und verspielter als so viele Pulignys und ***Tino Seiwerts besondere Empfehlung*** *– übrigens auch für Riesling-Freaks, die mit diesem grazilen großen Burgunder guten Gewissens einen Abend lang ihrer Liebe „untreu" werden können!*
Probieren Sie, werte Kunden, diesen traumhaft schönen, feinen, zutiefst salzig-mineralischen Burgunder (welch grandioser Seidenteppich aus Feuerstein-Aromen mit energetischem Zug auf der Zunge) und lassen Sie sich verzaubern vom Charme und der Ausdruckskraft des großen Terroirs von Givry. Toller Understatementwein für kundige Genießer und Ästheten, die das filigrane Florett dem Säbel vorzuziehen pflegen. Dieser grandiose Traum aus alten Reben verdeutlicht eindrucksvoll, dass sich in den größten Weinen aus Givry stets eine Dimension zurückhaltender Eleganz und Klasse findet, die sich in der Neuen Welt jeder Nachahmung zu entziehen scheint. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis etwa 2022+.

FBU040812 Pied de Chaume, Givry, rouge 2012 ***13% Vol.*** ***29,20 €/l*** ***21,90 €***

Kleine Menge, irre Qualität!
Pinot Noir ist die dünnschaligste aller roten Rebsorten und daher die zickigste, pflegeintensivste und empfindlichste, die ‚sensibel' auf falsche Behandlung in Weinberg und Keller reagiert. Als die Inkarnation einer fragilen, verletzlichen, grundehrlichen und empfindlichen ‚Persönlichkeit' braucht sie ein ihr gemäßes Mikroklima und die besondere Pflege eines einfühlsamen Winzers sowie einzigartige Böden, um ihre großen Stärken in einem hinreißenden Wein zu offenbaren: Eleganz, Finesse und die Transmission des Terroirs in unvergleichlich brillante, aufregende und feinste Aromen. So wie unser Pied de Chaume in diesem traumhaften Jahrgang 2012.
Bereits dieses feinduftige Basis-Exemplar aus Givry versöhnt den Liebhaber großer burgundischer Weine mit allen Enttäuschungen, die jeder Pinot-Noir-Liebhaber schon viel zu oft erleiden musste! Jean-Marc Joblot ist ein sensibler und erfahrener Winzer, dem es vor allem um Finesse, Frische, betörender Frucht, Frucht und wiederum Frucht in seinen weltweit gesuchten Weinen geht. Er setzt neues Holz nur sehr verhalten ein und zieht duftige Transparenz der alkoholischen Dichte vor. Und dieser wunderschöne, zartrauchige Pinot Noir duftet attraktiv nach intensiven, roten Kirschen und verführerischen Waldhimbeeren, subtil unterlegt mit orientalischen Gewürzen, präsentiert sich auf der Zunge ungemein saftig, zart und trinkanimierend, mit sehr feinen, cremigen Tanninen und frischer Säurestruktur und verwöhnt die Zunge mit seiner beispielhaften Harmonie, rassigen Mineralität und besten Balance. Welch rarer Glücksfall eines hocheleganten Burgunders zum ausgesprochen fairen Preis! Eleganz und Finesse pur, der Antipodenwein zu allen ‚Monster'-Weinen dieser Erde! Zart gekühlt DER rote Sommerwein de luxe für 2014!

Dieses Prachtexemplar eines Pinot Noirs wird von Frank Kämmer im WEINGOURMET als ***großartiges Schnäppchen unter 25 Euro gefeiert:*** *„Jean-Marc Joblot („the uncontested king in the Givry appellation", Robert Parker) hat mittlerweile fast schon Kultstatus. Seine Rotweine verfügen über eine bisher in dieser Appellation nicht gekannte Tiefe und Persönlichkeit sowie ein bemerkenswertes Reifepotential und* ***stellen so manchen großen Wein der Côte d'Or in den Schatten".***
Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt bis nach 2020+.

FBU040412 Givry 1er Cru „Clos de la Servoisine", rouge 2012 ***13% Vol.*** ***34,53 €/l*** ***25,90 €***

„Der Clos de la Servoisine 2012 ist ein Hammer! " (Tino Seiwert)

Seine betörenden Aromen prunken wie stets mit verführerischen roten Kirschen, Blaubeeren und reifen Johannisbeeren, süßen Lakritzedüften, Veilchen und hocheleganten mineralischen Anklängen. Doch das ist längst noch nicht alles! Ich schnuppere die Erde von Givry und schmecke am Gaumen neben saftigen roten und blauen Beerenfrüchten, animierenden Sauerkirschen und feinen Mineralien ein pikantes Aroma von dominikanischem Tabak. Auch dieser Wein begeistert neben der schmeichlerisch-sinnlichen Fruchtsüße mit seiner charakteristischen Würze, die allen Joblot-Weinen zu eigen ist. Dabei bleibt dieser sensationelle Premier Cru bei aller Konzentration und inneren Dichte (die höher noch ist als in 2005 immer auf der delikat-mineralischen Seite (wegen seines hohen Sandanteils im Boden) und ist niemals schwer oder gar marmeladig. Das ist Givry at its best mit einem noch präsenten, aber herrlich cremig-würzigen Tannin und gar nochmals besser als der legendäre 1999er Servoisine, der von Parker bereits stolze 93 Punkte bekommen hat. Denn Jahrgang für Jahrgang haben die rührigen Joblots in kleinen, aber wesentlichen Detailschritten ihre Weinbergsarbeit optimiert und die stetig sich verbessernden klimatischen Bedingungen in den nördlich gelegenen Anbaugebieten Europas tragen ebenfalls zu den nochmaligen Qualitätssteigerungen bei.

Dieser betörende Pinot (der „Chambertin" Joblots, zu einem Bruchteil dessen Preises, der sich am zweiten Abend aus der geöffneten Flache hin zu einem grandiosen Chambolle-Musigny entwickelt – Naturwein ist ein wunderbar wandelbares, ja mythisches Getränk!) erwies sich in den letzten Jahrgängen oftmals als der am frühesten zugängliche, betörendste Rotwein des genialen Winzermagiers aus Givry und präsentiert sich auch zurzeit unmittelbar nach der Flaschenöffnung in einer grandiosen Frühform mit seiner ungemein komplexen Frucht und seiner lasziven kraft- und lustvollen Erotik, die jubilierend den Tag und die Welt erobert. Dieser großartige Premier Cru fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in fruchtige Höhen und in mineralische Tiefen. Und welch sensationelle würzige Tanninstruktur, cremig, seiden, geschliffen. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2016 bis 2028+

Ein Premier Cru zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können!

Von Meadows gleich hoch bewertet wie viele der berühmtesten Premier Cru (beispielsweise von Perrot-Minot, Clos des Lambrays oder Méo-Camuzet) aus den Prestige-Lagen, die teilweise deutlich über 100 Euro kosten!



FBU040312 Givry 1er Cru „Clos Marole", rouge 2012 *13% Vol.* *34,53 €/l* ***25,90 €***

„Große Weine muss man komponieren wie große Musik", Jean-Marc Joblot.

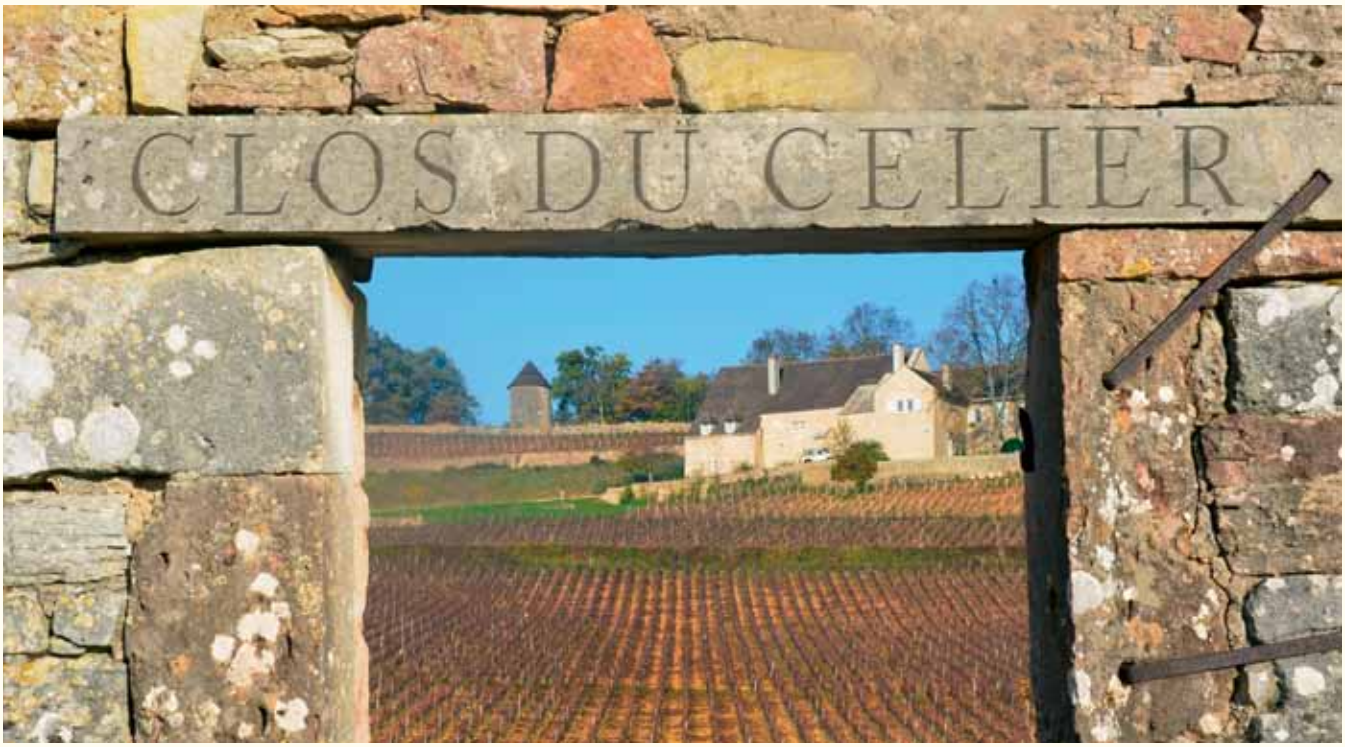
Und was haben wir nur für eine geniale Komposition! Welch Zauber eines zartkirschigen und betörend schwarzbeerigen Dufts, welch komplexes, sinnlich-laszives Pinot-Parfum! Die wunderschöne Landschaft Burgunds taucht vor dem inneren Auge auf und ein Bouquet-Garni-Duft sowie Aromen von Wacholder, Nelke, weißem Trüffel und gemahlenem schwarzen Pfeffer steigen aus dem Glas, dazu verführerische Fruchtaromen von prallen Kirschen, blauen Beeren, Waldhimbeeren, noblem Bitterkakao, Veilchen, zarter Lakritze, frischer Minze und tiefen Mineralien – hier durchaus auch Anklänge an große, feingliedrige, traditionelle Vosne-Romanée evozierend. Der Körper ist ungewöhnlich samtig und doch fest konturiert, das geschmeidige, cremige Tannin trägt ein rot- und blaubeeriges Fruchtspiel von Waldbeeren, Griotte-Kirschen und roten Johannisbeeren, dazu zeigt sich noch eine feine Note von rassiger Mineralität. Genial! Ein Premier Cru, der für die Côte Chalonnaise geradezu exemplarisch ist und DIE ultimative Herausforderung selbst für die Grands Crus der Côte d'Or, die ein Mehrfaches dieses traumhaften Weines kosten. Kein Wunder, erinnert doch, eine Laune der Natur, die Kalkformation des ‚Marole' ungemein an die den weltberühmten Clos de la Roche! Maskuline Kraft ist eingebettet in sinnliche Saftigkeit und finessenreiches Spiel. Feinste Mineralität und enorme Differenziertheit der Aromen machen fast süchtig nach dem nächsten Schluck. Das ist Burgund pur, zum Abtauchen, zum Träumen, zum Meditieren. Und im unendlich langen, saftigen, zutiefst jodig-mineralischen Nachhall kommt der sattrubinrote Wein selbst dann noch in Wellen wieder, wenn man meint, er wäre schon längst abgetaucht.

Diese fabelhafte Hommage an eine der großen Rebpersönlichkeiten der Welt verströmt sich nach wenigen Jahren der Flaschenreifung lustvoll und zumeist schmeichlerischer als der eher intellektuellere, feinsinnigere Servoisine und traumhaft weiche, cremige Tannine lassen diesen großen Wein stets mit höchster Freude genießen, Höhepunkt etwa 2017 bis nach 2028+.

Werte Kunden: Viele von Ihnen wissen, dass der „Rote Riesling", wie viele Liebhaber den Pinot Noir gern zu nennen pflegen, wie sein „weißer Bruder" meine persönlichen Lieblingsreben sind, weil sie so eng mit dem Boden verbunden sind, auf dem sie wachsen. Bei beiden Reben lässt ein großer Winzer das Terroir sprechen und vinifiziert sinnliche, ja mystische Tropfen. So wie den ‚Clos Marole'!

Von Meadows ebenfalls gleich hoch bewertet wie viele der berühmtesten Premier Cru (beispielsweise von Perrot-Minot, Clos des Lambrays oder Méo-Camuzet) aus den Prestige-Lagen, die teilweise deutlich über 100 Euro kosten!

FBU040612 Givry 1er Cru „Clos du Cellier Aux Moines", rouge 2012 *13% Vol.* *34,53 €/l* ***25,90 €***
Dieser grandiose Pinot Noir bringt vielleicht noch ein Quäntchen mehr an Struktur für eine lange Entwicklungs- und Reifeperiode mit als seine beiden großartigen Brüder. Seine grandiose Qualität versinnbildlicht exemplarisch, warum die Domaine Joblot als DER große Geheimtipp Burgunds gehandelt wird. Durch die niedrigen Erträge und eine lange, bei niedrigen Temperaturen gefahrene Gärung zeigen sich diese Referenzweine des südlichen Burgunds ungemein komplex und brillieren mit einer rassiger, packender Mineralität, und mit einer fabelhaften Frucht (Waldhimbeeren, saftige, rote Kirschen), zarte Veilchennoten, würzige Tabak-Anklänge sowie schwarzem Tee, betörenden Aromen, die sich mit kraftvoller Eleganz und einer zurzeit geradezu fleischigen, wollüstigen Textur vermählen. Welche Orgie verführerischer Kirsch- und Blütennoten! Der „Clos du Cellier Aux Moines" ist stets der mineralischste und in seiner Jugend



Burgund: Mon amour!

häufig verschlossenste Pinot Noir der sympathischen Familiendomaine Joblot, braucht daher stets die längste Flaschenreife, bis er alle Facetten seines phantastischen Terroirs offenbart. Deshalb empfehle ich, diesen „Chambolle“ aus Givry trotz der Weichheit seiner Tannine mit höchstem Trinkspaß erst ab 2018 bis etwa 2030+ zu genießen.

Werte Kunden: Sie ahnen es schon: Von Meadows ebenfalls gleich hoch bewertet wie viele der berühmtesten Premier Cru (beispielsweise von Perrot-Minot, Clos des Lambrays oder Méo-Camuzet) aus den Prestige-Lagen, die teilweise deutlich über 100 Euro kosten!

DOMAINE TARIQUET – GASCOGNE

Weißweinprovokationen aus dem wilden französischen Südwesten zu total unmöglichen Preisen!

1. Platz! „Bester Weißwein Frankreichs” (WEINWIRTSCHAFT 2013)

Und „natürlich” eine Goldmedaille für den Chardonnay-Klassiker im „Concours du Chardonnay du Monde 2013!“



100 Jahre Tradition: Domaine du Tariquet feiert Geburtstag – EIN Weingut, EINE Geschichte, EINE Familie

Aus einer der innovativsten Weinanbauregionen der Welt, im Herzen der wild-malerischen Gascogne im französischen Südwesten, können wir Ihnen mit der Domaine Tarriquet eine Trouvaille anbieten, die herrlich frische und aromatische „Zechweine” produziert zu solch sympathisch niedrigen Preisen, dass viele Kunden dies kaum zu glauben vermochten, als sie die Weine zum ersten Male im Glase hatten. In der Nase überzeugen die Weine durch eine Explosion frischer Aromen, auf der Zunge begeistert die vibrierende Frische, aber auch eine bemerkenswerte Dichte und feine Textur. Keine großen Luxusweine sicherlich, aber welch sagenhafte Qualität in ihrer so sympathischen Preisklasse und was für ein gewaltiger Unterschied zu den Tausenden von belanglosen dünnen Billigweinchen, welche die Regale der Supermärkte füllen und bestenfalls nur „nass” schmecken.

Aus autochthonen Rebsorten der Region wie Ugni Blanc und internationalen Edelreben wie Sauvignon Blanc, die auf hügeligen Kalk-Lehmböden wachsen, vinifiziert die sympathische Familie Grassa aus gesundem, sehr selektiv gelesenem Traubenmaterial solch wunderschön fruchtige, charaktervolle Weißweine, die zum sofortigen Genuss (innerhalb von ca. 18 Monaten) konzipiert sind. Viel Vergnügen mit diesen kleinen Juwelen, die so herrlich zu Tapas aller Art passen, aber auch Fisch und alle Arten von Meeresfrüchten vorzüglich begleiten oder einfach nur solo als Aperitif oder vor dem Kamin getrunken werden wollen. ***Unbedingt probieren, irre Preis-Genuss-Relation!***

FSW030113 Classic, Ugni Blanc-Colombard, VdP blanc 2013 DV ***10,5% Vol. 6,60 €/l 4,95 €***
Welch Lecker-Schmecker, welch geniales Wein-Schnäppchen unter 5 Euro aus dem wilden Südwesten Frankreichs. (Nicht nur ein) Klasse Terrassenwein aus Ugni blanc, Colombard, Sauvignon und Gros Manseng, eine Hommage an seine urige Heimat. Würzig und floral in der Nase, dazu gesellen sich attraktive Aromen von Pfirsich, Birne, Zitrusfrucht, weißen Blumen und Cassisblättern mit einem intensiven exotischen Früchtekorb und zarten mineralischen Anklängen. Welch tänzerischer Aperitif-Wein und idealer Zechwein für laue Frühlings-und Sommerabende mit nur 10,5% Alkohol. Da kommt Trinkfreude auf! Südfranzösische Weißweine besitzen bisweilen ein traumhaftes Preis-Genuss-Verhältnis

FSW030213 Sauvignon blanc 2013 DV ***11,5% Vol. 8,67 €/l 6,50 €***
Sauvignon in seiner puren, unverfälschten Form. Ein Sauvignon so rein und klar wie ein Gebirgsbach, der viele deutlich teurere Sancerres oder Pouilly Fumés ganz alt aussehen lässt. Klar, dass es dafür Medaillen und Auszeichnungen regnet!

In 2012: 1. Platz! ***„Bester Weißwein Frankreichs”*** *(WEINWIRTSCHAFT 2013)*

Das Weingut der sympathischen Familie Grassa produziert einige der köstlichsten Weißweine der „Grande Nation” im tiefen Südwesten

Frankreichs. Berühmt ist es vor allem für seinen unerhört köstlichen Sauvignon. Welch verführerische Nase: Cassisblätter, Stachelbeeren, Holunderblüten, frische Birne, Zitrusschalen und weißer Pfirsich, Mineralien und intensive Kräuternoten von Brennnessel. Ganz schön komplex für einen Weißwein der 6 Euro-Klasse. Somit ein purer Provokations-Preis!

Am Gaumen sehr dicht und süffig mit ausgeprägter reifer Fruchtfülle und kühler Säure. Die Kräuterwürze verleiht ihm einen leckeren, animierenden Nachhall. Ein unkomplizierter Weißwein, den man „einfach so wegsüffeln" kann, der aber auch phantastisch zu Gerichten wie Spargelsalat mit Limonen-Kräuterdressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten und Sushi harmoniert. ***Viele teurere Weine von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement-Wein keine Chance!*** *Er verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen und mit großem Vergnügen wegsüffeln kann! Zu genießen ab sofort bis Ende 2015.*

FSW030513 Chardonnay 2013 ***12% Vol.*** ***7,93 €/l*** ***5,95 Euro***

Was hat dieser Chardonnay in den vergangenen Jahren bereits wiederholt für Furore gesorgt:
Beim größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, MUNDUSVini gar schon als „bester trockener Weißwein Europas" (wollen wir diese „kleine" Übertreibung nicht weiter kommentieren!) ausgezeichnet, wurde der ungemein leckere Basis-Chardonnay von Tariquet im „Concours du Chardonnay du Monde 2013" mit einer ***Goldmedaille*** *geadelt!*

Wir freuen uns, Ihnen nun den ganz frisch eingetroffenen neuen Jahrgang dieses leckereren Chardonnays für den täglichen Trinkgenuss vorstellen zu können, ein Musterexemplar an Rebsortencharakter, Frische und Reintönigkeit, wie bei seinen Jahrgangsvorgängern in der Nase mit einer animierend frischen, „knackigen" Aromatik.
Ein vibrierender Chardonnay mit einer tollen Harmonie und Balance am Gaumen. Aurélie Botton: „Perfekter Chadonnay für die Terrasse, tolle Frische, keine Schwere, super Essens-Begleiter!"

Große Qualität kann so unfassbar preiswert sein!



© CIVB

„Souvenir de Bordeaux – Andenken: Geh aber nun und grüsse die schöne Garonne, und die Gärten von Bordeaux, dort, wo am scharfen Ufer hingehet der Steg und in den Strom tief fällt der Bach, darüber aber hinschauet ein edel Paar von Eichen und Silberpappeln..." (Hölderlin, 1803)

CHÂTEAU LE PUY – BORDEAUX CÔTE DE FRANCS

L'Expression originale du Terroir – Authentischer Wein des Bordelais, angehende Weltklasse zu provokant günstigem Preis!

Blindprobe: 12 hoch bepunktete Prestige-Weine (zu mittleren Marktpreisen zwischen 50 und 180 Euro) aus dem zu Recht als Jahrhundertjahrgang gefeierten 2009er Jahrgang werden verkostet. Es gewinnt – Ein Pirat aus biodynamischem Anbau! Le Puy. Le wer? Le Puy! Ein Namen, den man sich merken muss!

Tino Seiwerts größte Bordeaux-Entdeckung der letzten 10 Jahre. Kategorie persönlicher Lieblingswein!

Le Puy ist ein Traditionsgut!

Weitergegeben vom Vater an den Sohn seit 1610. Sorgsam gehütet von Generation zu Generation. Bewahrung eines uralten kulturellen und vinologischen Erbes. Das ist Heimat. Hier dominiert nicht das Geld. Keine Aktionäre müssen befriedigt werden. Keine törichten Wein-Mode-Torheiten haben eine Chance. Hier hat der Grand Vin auch im Jahrhundertjahrgang 2009 nur 12,5% Alkohol. Und ist unfassbar balanciert. So, wie in der guten alten Zeit!

FBO420209	***Château Le Puy „Émilien", rouge 2009***			
		12,5% Vol.	***43,87 €/l***	***32,90 €***
FBO420209M	***Château Le Puy „Émilien", rouge 2009 MAGNUM***			
		12,5% Vol.	***100,00 €/l***	***75,00 €***

Der wohl heißeste Insider-Tipp zurzeit im Bordelais!

Von einem solch phantastischen Wein aus dem konzentrierten Jahrhundertjahrgang 2009 haben wir kaum zu träumen gewagt: ***Finesse, Eleganz, Frische, Balance und ein harmonisches Gleichgewicht aller Komponenten auf der jubilierenden Zunge.*** *Und das bei nur 12,5% Alkohol. Welch aristokratisches Gewächs, dem alles Überkonzentrierte, Marmeladige oder Pflaumige, das sich mittlerweile als ermüdender Modetrend in so vielen austauschbaren Bordelaiser Önologenweinen findet, völlig fremd ist. Stattdessen authentischer Ausdruck seines grandiosen, kalkhaltigen Terroirs, Trinkfreude pur!*

Aus den klassischen Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot, aus vorbildlich gepflegten Weinbergen, vinifiziert Jean-Pierre Amoreau einen sehr feinen, intensiv aromatischen Wein mit ausgeprägter Frucht und harmonischer Balance. In der Nase zeigen sich die noblen Aromen klassischer Bordelaiser Rotweine von einer fabelhaften Komplexität (rote und blaue Beeren, Cassis, süße Himbeeren, Veilchen, Flieder, noble Kaffeebohnen und edle Gewürze), die in dieser Preisklasse schon ziemlich einzigartig sind, was auch unsere Blindprobe eindrucksvoll demonstrierte. Diese ungemein feine, elegante, tiefgründige Cuvée verwöhnt danach die Zunge mit cremigen, reifen Gerbstoffen sowie deutlichen Anklängen an betörende Schwarzkirschen, Cassis, Waldbeeren und eine packende Mineralität vom Kalkstein und all diese zauberhaften Ingredienzien sind traumhaft verpackt in eine seidene Textur. So präsentiert sich dieser ungemein feine Wein viel weniger opulent als die allermeisten anderen 2009er, dafür voller Rasse und Eleganz und mit einem festen mineralischen, präzisen Kern auf der Zungenmitte
Was für ein nobler Wein mit einem tollen Potential, der balanciert und aristokratisch den Gaumen verwöhnt. Stellen Sie diesen „Grand Vin" in eine Blindprobe mit wesentlich teureren Prestige-Gewächsen. Er könnte vinologische Weltbilder verändern!

Werte Kunden: Viele von Ihnen haben Bordeaux in den letzten Jahren den Rücken gekehrt. Sei es wegen der Alkoholexzesse (teilweise über 15%), sei es der Preise wegen.
Doch Sie können zurückkehren! Denn es gibt sie wirklich noch, die ***absoluten Spitzenweine des Bordelais zu attraktivstem Preis.*** *Und das ganz OHNE Herbizide, Pestizide und Düngemittel. Im Gegenteil: Le Puy ‚Emilien' wird aus* ***biodynamischem Anbau*** *und von ca. 50 Jahre alten Reben vinifiziert. Im Keller wird nicht chaptalisiert, nicht geschönt und nicht gefiltert und der 24-monatige Ausbau erfolgt in gebrauchten Barriques bester französischer Provenienz, die fast keinen Holzgeschmack an den Wein geben. Noblesse oblige! So, wie es im Grunde genommen schon alle Vorfahren gemacht haben. Nur der Kork wird heute durch eine Wachshülle von äußeren Einflüssen geschützt.*

Wir glauben also, es ist Zeit, neu zu denken.

Zeit für Le Puy!

Zeit für den „Emilien". Aus Tradition und Erfahrung gut!





Von Generation zu Generation, von den Vätern zu den Söhnen...

**DOMAINE THILLARDON – DER GEHEIMTIPP AUS CHENAS:
MINERALISCHE BIO-WEINE VOM FEINSTEN!**

Unsere Exklusiv-Entdeckung Paul-Henri Thillardon ist ein traditionell arbeitender Handwerker aus der neuen Generation großartiger Beaujolais-Winzer, denen Jancis Robinson Traumbewertungen vergibt und urteilt: „Where else could you find a wine made with French finesse from vines that are 70 years old for under 11 Pounds (12,75 Euro) a bottle?".

„Le Beaujolais comme on l'aime !" Aurélie Botton

Fällt das Wort Beaujolais, winken Sie, werte Kunden, schon lange nicht mehr entsetzt ab! Tief sitzende Enttäuschungen aus lange zurück liegender Zeit sowie der ramponierte Ruf der ganzen Region „dank" der unsäglichen Primeur-Plörre, all das wird aufgehoben von den neuen begeisternden Tropfen, die seit einigen Jahren in dieser traumhaft schönen Region mit ihrem schier unerschöpflichen Potential vinifiziert werden und die in ihrer absoluten Spitze ebenbürtige Konkurrenten sind der höchst bewerteten Prestigeweine der Welt und in der 12 Euro-Liga wie heute bei Rottier unser Herz vor Freude jauchzen lassen. Ihre Nachfrage nach unseren betörenden Pretiosen aus dem Beaujolais übertrifft mittlerweile unsere kühnsten Erwartungen!

Vielleicht heute auch wieder bei unserer Neu-Entdeckung ***Paul-Henri Thillardon.*** *Seine Weine haben jedenfalls enorm viel Dichte und ein betörende Aroma und verwöhnen zudem mit höchster Eleganz, toller Frische und abgrundtiefer Mineralität den Gaumen. Es sind neue Perlen unseres Programms!*

Und wer ist das überhaupt, dieser Tausendsassa, der aus dem Nichts quasi den Sprung in die Spitze der Beaujolaiser Winzerelite geschafft hat und von dem Sie bisher vermutlich noch nie etwas gehört haben? Paul-Henri Thillardon ist gerade einmal 27 Jahre alt und Spross einer alten Winzerfamilie.
Und ***DER Geheimtipp*** *seiner aufstrebenden Appellation Chénas, die mit Desjourneys Fabelwein Chassignol (Zusammen mit dem ‚Les Michelons' Höchstnote der VINUM-Verkostung und höchste Bewertung bei Parker) zu Weltruhm gekommen ist. Hier hat er ein wahres Rebenrefugium gefunden. Bis zu 80 Jahre alte Reben, die er liebevoll in biologischer Handarbeit betreut. Thillardon: „En bio on est obligé d'être aux pieds des vignes", will heißen, dass unser junger Weinbesessener „bio" lebt und arbeitet. Das ist für ihn weit mehr als eine Arbeitsmethode, es ist eine Kultur, ja, eine Lebenseinstellung. So arbeitet er im steilen Weinberg Chassignol mit zwei Arbeitspferden) aus der Contoise-Rasse, die urtraditionelle Pferderasse im Beaujolais, die an die extremen Granitboden sehr gut angepasst sind.*

Und der felsige Boden seiner drei Parzellen ist vom Feinsten und verantwortlich für den einzigartigen Stil der Appellation Chénas: Die Reben des „Les Carrières " finden Silex im Boden, die aus „Les Boccards" rosa Granit und ergeben einen unfassbar mineralischen Wein. Und Chassignol, „ist schlicht der Hermitage von Beaujolais", Thillardon!

Kein Wunder, dass in diesen traumhaften Weinen eine burgundische Finesse und eine geradezu tänzerische Mineralität brillieren! So wie der ungekrönte König des Beaujolais, Fabien Duperray (Desjourneys), die sympathischen Geschwister Desvignes oder unsere „Zaubermaus Burgaud" ist Thillardon beseelt, große Terroirweine des Beaujolais zu vinifizieren. Dieser Aufgabe hat er sich mit Haut und Haaren verschrieben. Erledigt quasi alle wichtigen Arbeiten allein bzw. mit seinem Bruder auf seinem Weingut. Macht alles EIGENHÄNDIG, wie beispielsweise Julian Haart an der Mosel. Handwerkliche Perfektion und sensibler Umgang mit seinem Schatz, den alten Weinbergen, ist seine höchste Maxime. Und in seinem kleinen Keller besitzt er zwar Holzfuder bester französischer Provenienz, aber arbeitet urtraditionell und baut viel im Betonfuder aus. Beste, uralte Tradition des Beaujolais!

Werte Kunden: Das neue Bewusstsein Beaujolaiser Spitzenwinzer ist beflügelnd und alle vergleichenden Degustationen zeigen, dass wir von einer wahren Renaissance des Beaujolais sprechen können. Wie vor 15 Jahren im Burgund. Aber zu viel sympathischeren Preisen!

Haben Sie Lust, werte Kunden, uns wieder in unsere ***kleine Zauberwelt*** *des Beaujolais zu begleiten. Zu den Ursprüngen von Minaralität und bezaubernder Frucht. Zu dem „jungen Wilden" Paul-Henri Thillardon. Seine Weine haben uns begeistert, nein, sie verzaubern schier unsere Zungen. Beim ersten Tropfen im Glase hatten Aurélie Botton und ich wieder das Gefühl: Diese betörenden Gamay sind für Pinard de Picard gemacht und für unsere Kunden. Gänsehautatmosphäre! Weine für Herz und Seele, wie sie nur im Beaujolais wachsen können.*
So richtig grandiose Qualitäten (2012 ist sein mit Abstand bester Jahrgang bisher!) auf burgundischem Niveau zu den dramatisch günstigen Preisen bester Weine des Languedoc.

FBJ050112 „Les Carrières", Chenas rouge 2012 *12% Vol.* *14,60 €/l* ***10,95 €***
Kennenlernangebot bis zum 28. Februar: statt 12,95 € nur 10,95 €
Ein Biowein des Herzens aus Beaujolais mit 12% Volumen!

2012 ist Thillardons Lieblingsjahrgang bisher (und so denken viele Winzer der Region), da eine traumhafte Balance zwischen einem grandiosen Extrakt und einer immensen Konzentration auf der einen Seite, und andererseits eine animierende Frische, eine burgundische Eleganz und eine tiefe Mineralität den Wein kennzeichnen. „Il pinote", in der Nase und am Gaumen! Ungemein expressive Aromen entströmen dem Glase: Saftige rote Kirschen, frische Waldhimbeeren, Veilchen und noble Gewürze! Welche Feinheit und vibrierende



Paul-Henri, der James Dean des Beaujolais, mit einem Augenzwinkern: „Unser Beaujolais schmeckt nicht wie Pinot Noir aus dem Burgund, nein, der Pinot Noir schmeckt wie Beaujolais!"

Bodenschätze – geniales Terroir in Chenas: Rosa Granit und Silex bringen eine besondere Energie und Mineralität in die Trauben



Mineralität auf der Zunge. Dieser Wein strahlt jeden Genießer an. Er belebt mit seiner packenden Energie und seinem dichten Extrakt, er ist so dicht und dennoch gleichzeitig so ungemein fein! Seine facettenreichen Geschmacksnuancen sind noch von sinnlicher Fülle und Nachhaltigkeit, einem großen Sinfonieorchester ähnlich, dessen geniale Musiker zu vollkommener Harmonie ihrer Instrumente finden. Bei aller inneren Kraft ein geradezu zärtlicher, finessenreicher, tänzerischer Wein. Nichts ist aufdringlich an diesem perfekt balancierten, harmonischen Gamay, der mit seinen subtilen Aromen und einer inneren Dichte besticht, die nicht als Wucht oder Fett im Glase kracht, sondern ganz piano zärtlich die Zunge streichelt und in einem langen, salzigen Nachhall endet. Zu genießen ab sofort (Karaffieren bitte oder 2 Stunden vor dem Genuss öffnen), Höhepunkt 2016 bis 2020+.

FBJ050212 „Les Boccards", Chenas rouge 2012 *12,5% Vol. 24,67 €/l* ***18,50 €***

Ein Urschrei der Mineralität. Referenzcharakter!
Lieblingswein von Tino Seiwert.

Rosa Granit im Untergrund ermöglicht einen zutiefst mineralischen Chénas mit Referenzcharakter. Die alten Reben auf erstklassigen Grand Cru-Böden vermögen wegen ihrer tief reichenden Wurzeln die Böden der Mineralien in die kleinen, lockerbeerigen Träubchen einzulagern und führen so zu einem originären Charakter, der in sich die mineralischen Insignien seiner großen Lage trägt. Wie beispielsweise Rousseaus Ruchottes!
Welche Eleganz und Feinheit in den komplexen Aromen (Sauerkirschen, Wald-Himbeeren, Rosenblüten und Erdbeeren, edle Gewürze, rassige, vibrierende, einhüllende Mineralität, helle Tabaknoten), welch tänzerisches Spiel bei aller Cremigkeit, Dichte und Konzentration auf der Zunge. Sehr, sehr feine und würzig-seidige, kühle Tannine in einem formidablen Abgang.
Ab sofort zu genießen, am besten Karaffieren oder am zweiten Abend aus groß Gläsern trinken. Höhepunkt Frühjahr 2015 bis nach 2022.



Forever young: Dieser aristokratische Beaujolais von 1950!! schmeckt jugendlich frisch wie ein zwanzig Jahre alter Grand Cru aus dem Burgund. Der Höhepunkt unseres Weingutbesuchs!

Aurélie Botton (Best young Sommelier Bordeaux & Best young Sommelier Champagne) meint: „1er Cru Niveau im Burgund!"
Aber nur in der Qualität. Im Preis liegen da nicht Welten, sondern Universen auseinander!

FBJ050312 „Chassignol", Chenas rouge 2012 *13% Vol. 26,00 €/l* ***19,50 €***

Der Chassignol ist der „Hermitage" des Beaujolais!

Alte Reben aus einer steilen, hoch gelegenen und gleichzeitig einer der besten Lagen Frankreichs zeichnen verantwortlich für einen Stoff, aus dem die Träume von Weinliebhabern bestehen. Das ist definitiv das Niveau von berühmten Premier Crus aus dem Burgund.
Betörende, zart süßliche Aromen entströmen dem Glase: Reife, rote, saftige Kirschen, Veilchen, rote Johannisbeeren, Graphitanklänge und noble Gewürze! „Wie ein Côtes de Nuit aus Morey-Saint-Denis", strahlt Aurélie Botton mit diesem göttlichen Nektar um die Wette. Welche Feinheit und vibrierende Mineralität auf der Zunge. Welche Fruchtsüße! Dieser große Beaujolais belebt mit seiner packenden Energie und seinem dichten Extrakt, er ist so dicht und mundfüllend und dennoch gleichzeitig so ungemein fein! Bei aller inneren Kraft wiederum ein geradezu zärtlicher, finessenreicher Wein mit einer seidigen Textur, einer phantastischen Balance und einem langen, salzigen Nachhall.

Werte Kunden: Die Frische und kühle Mineralität entstammen einem Boden vom Feinsten, die Feinheit am Gaumen ist das Resultat einer vorsichtigen Pressung mit den nackten Füßen. Dieser Grand Cru des Beaujolais erinnert daher stilistisch ein wenig an Burlottos Weltklasse-Barolo Monviegliero! Welch rassige edle Mineralität. Ist das Zeugs Gut!
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt ab Herbst 2015 bis 2025+

Lieblingswein von Aurélie Botton!

DOMAINE DES AIRES HAUTES –
PROVOKANT PREIS„WERTE" KULTWEINE AUS DEM MINERVOIS,
EINER DER DREI SPANNENDSTEN REGIONEN DES LANGUEDOC!

Die Domaine Aires Hautes der sympathichen, so ungemein bodenständigen Gebrüder Chabbert gehört zur Elite der Weingüter des Languedoc! Ihre in ***biologischem Anbau*** *produzierten handwerklichen Weine sind Monumente der Inkarnation von Terroircharakter, die wie Fanale der Authentizität und Natürlichkeit aus einem Meer uniformer Massenerzeugnisse herausragen.*

FLA020212 ***Chardonnay blanc 2012*** *13% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***
Was für ein leckerer Chardonnay für den täglichen Trinkgenuss, ein Musterexemplar an Rebsortencharakter, Frische und Reintönigkeit. In der Nase eine animierend frische, „knackige" Aromatik, zarte Zitrus-, Weinbergpfirsich- Minze-Melisse- und Haselnussnoten mit mineralischen Anklängen, ein vibrierender Chardonnay mit einer tollen Harmonie und Balance am Gaumen, schwelgerische Erinnerungen an die wunderbare Leichtigkeit des Seins in lauen südfranzösischen Sommernächten evozierend! Gilles Chabbert: „In dieser Flasche finden unsere Kunden die Seele unserer Region".

FLA020112 ***Sauvignon blanc 2012*** *13% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***
Traumhaft fruchtiger Sauvignon Blanc! Exzellenter Rebsortencharakter mit komplexen Aromen von Cassisblättern, Zitrusfrüchten, frischer Minze, Stachelbeeren und zarten Anklängen von Zitronenschale und weißen Blüten. Der Duft ist so edel, so traumhaft transparent, dass selbst der kundige Genießer in einer Blindprobe kaum an den Süden Europas denken würde, dagegen wahrscheinlich Assoziationen in ihm wach würden an hochwertige Scheureben aus deutschen Landen. Am Gaumen betört unser Rebsortenklassiker mit seiner feinen Würze und Buttrigkeit, einer dezenten, perfekt eingebundenen Säure, einer betörenden mineralischen Note und begeistert bei aller Dichte und Cremigkeit mit einer höchst angenehmen Frische und großen Trinkigkeit. Eine erstklassige Alternative für alle diejenigen, denen mittlerweile die Loireweine à la Sancerre schlicht zu teuer geworden sind. Die kerngesunden Trauben für diesen wegen seiner cremigen Fülle von unseren Stammkunden so sehr geliebten Sauvignon blanc werden übrigens stets bereits Mitte August in den frühen Morgenstunden geerntet, um die feine Säurestruktur und tolle Frische zu bewahren!
Star-Sommelier Hendrik Thoma ist begeistert: „Schöner regionaler Charakter, mineralisch."

Und Tino Seiwert urteilt: ***„Diese Qualität kostet an der Loire das Doppelte und Dreifache. Mindestens!"***

FLA020408 ***Malbec, rouge 2008*** *14% Vol.* *10,60 €/l* ***7,95 €***
Dieser ungemein verführerische, rebsortenreine Malbec wurde bereits von „VINUM/Alles über Wein" im großen Report über die Weine des Languedoc zu den ***besten Schnäppchen des französischen Südens gezählt!***



© Jeremy Atkinson

Malerische Momente im Minervois: Alle Wege führen zu Aires Hautes.

FLA020311 „Tradition", Minervois, rouge 2011 14% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Welch Überflieger aus einem Fabeljahrgang des Minervois! Einer der besten, wie Weinkritiker und über einen großen Erfahrungsschatz verfügende ältere Winzer gleichermaßen urteilen! Analog zum genialen Jahrgangsvorgänger werden in 2011 schlicht die Qualitätsparameter um eine Preisklasse nach oben verschoben! Und was haben wir hier für einen genialen Basiswein, der in „normalen" Jahrgängen Spitzencuvées zur Ehre gereichen würde. Tiefdunkles Purpurrot in der Farbe, in der Nase verschwenderische Aromen von vollreifen schwarzen Kirschen und schwarzen Beeren (Heidelbeeren, Brombeeren), verführerischen mediterranen Kräutern wie Rosmarin und Thymian, schwarzen Oliven, Lakritze und zarten Anklängen von frischem weißem Pfeffer und ausgeprägt duftige Noten von Rosen und Veilchen. Am Gaumen zeigt sich die gleich komplexe, feine Frucht in Verbindung mit einer kühlen Mineralität. Die elegante Säurestruktur, das feincremige Tannin und der fruchtsüße, höchst animierende Nachhall tragen dazu bei, dass es sich bei diesem ungemein preiswerten Rotwein bei aller Dichte um einen sehr anregenden Tropfen handelt, der zu keinem Zeitpunkt sättigend wirkt. ***Dieser authentische Minervois präsentiert sich sinnlich-hedonistisch, zu schön fast, um es zu glauben, aber es ist süße Realität, was sich da im Glase abspielt!*** *Was für ein schmelziger, tieffruchtiger Leckerschmecker, leicht gekühlt im kommenden Sommer auch ein faszinierender Rotwein, ansonsten ein wunderschöner Alltagswein von höchstem Niveau für jede Gelegenheit aus niedrigen Erträgen von unter 30 hl/ha, der das große vinologische Können der sympathischen Chabbert-Brüder ausdrücklich demonstriert. Zu genießen ab sofort bis 2015+.*

Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis - selbst nach den Maßstäben des Languedoc. Ein Wein zum kistenweise in den Keller legen!

Lang erseht, heiß begehrt. Der neue Jahrgang ist frisch eingetroffen: „Der ‚La Livinière' besitzt Aromen und Extrakt wie ein gehobener Bordeaux" *(Handelsblatt)* ***und ist eines der größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt!***

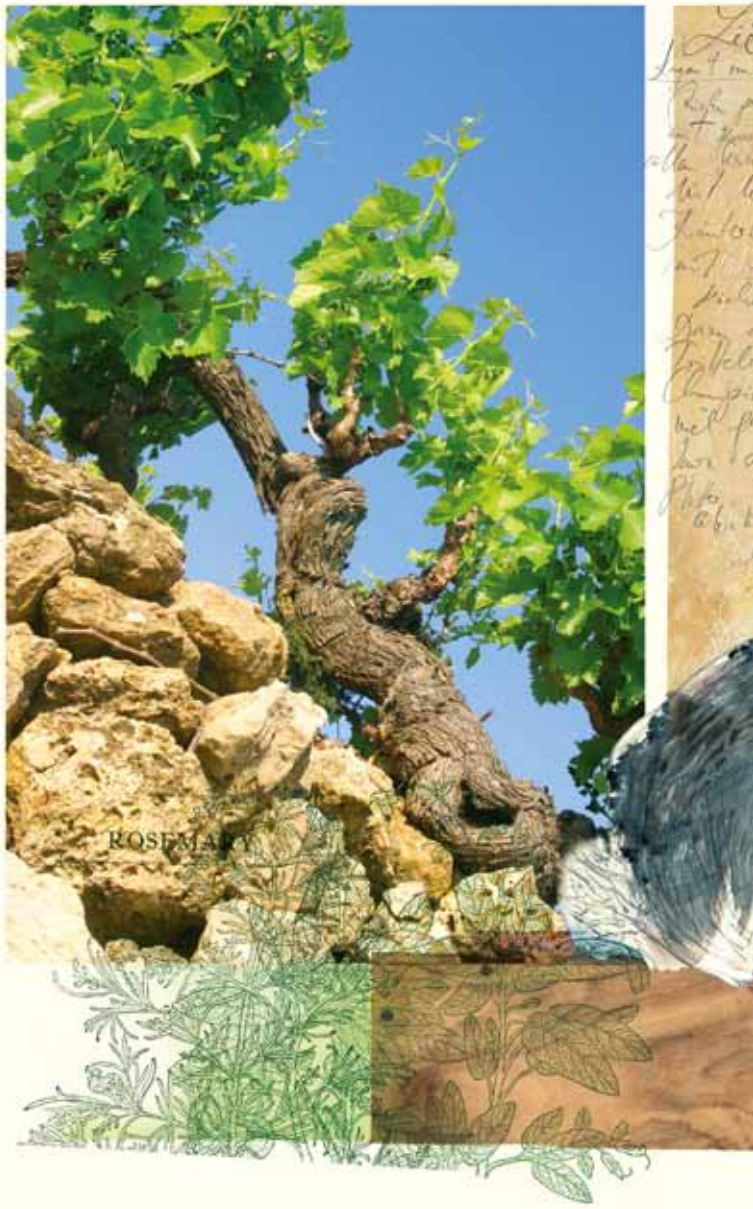
FLA020511 „Rèserve", Minervois La Livinière, rouge 2011
14,5% Vol.13,27 €/l 9,95 €

Paula Bosch feiert unseren roten Bestseller von Aires Hautes: „Was für ein Wein zu DEM Preis!"

Die Grande Dame der deutschen Sommelier-Szene, schwärmt: „Zwischen Narbonne und der mittelalterlichen Festungsstadt Carcassonne liegen die Weinberge des Minervois. Die besten Böden sind kiesel- und kalkhaltig. Sie befinden sich auf den sanften Südhängen der Kommune La Livinière. Hier haben die Brüder Eric und Gilles Chabbert ihr Weingut, das die Fachpresse schon seit Jahren zur Elite der südfranzösischen Weinregionen zählt. Eric, Besitzer einer Apotheke, sorgt sich um die geschäftlichen Belange, während sich Gilles um die Weine und ihren biologischen Anbau kümmert. Trotz seines vinologischen Talents diskutiert er ständig mit seinen Kollegen über die Qualität seiner Weine und wie er sie doch noch verbessern könnte.

Die Cuvée La Livinière aus den Trauben Syrah, Grenache und Carignan zählt nach meiner Meinung zum Besten, was das Languedoc zu bieten hat."

Treffend analysiert, Paula!



„Mama" Chabbert grillt Tino Seiwert bei seinen Weingutsbesuchen stets einen leckeren Hasenbraten

Wahrlich: Eric und Gilles Chabbert, die in ***handwerklicher Tradition*** *ihre sorgfältig gepflegten und nach rein biologischen Kriterien angebauten Reben bearbeiten, haben verstanden, so wie beispielsweise auch Pierre Clavel. Sie, die sie nie die Wurzeln ihrer bäuerlichen Herkunft vergessen haben, sie, bei denen Gastfreundschaft keine leere Worthülse ist, sondern unvergessliche Abende mit himmlischen leiblichen Genüssen und intensiven Gesprächen bedeutet, haben wirklich begriffen: Das Languedoc darf niemals seinen einzigartigen Vorsprung verlieren, der diese von ihrem privilegierten Klima gesegnete Region in den letzten Jahren zu einem weltweit einzigartigen El Dorado für preisbewusste Weinliebhaber hat werden lassen. Solch herausragende Terroirweine mit einem großartigen Preis-Genussverhältnis haben den legendären Ruf der betörenden Weine aus dem wilden französischen Süden bei Liebhabern in aller Welt vor nunmehr fast zwei Jahrzehnten begründet!*

Und eines dieser ob ihrer spektakulär niedrigen Preise weltweit gefeierten Gewächse ist diese verführerische Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan mit ihrem tiefdunklen, schwarz schimmernden Granatrot, von Michel Bettane, dem großen Mann des französischen Weins, als intensiver Ausdruck ihres großen Terroirs gefeiert, besitzt ungemein ausladende, komplexe Aromen. Fast wollüstig duftet sie nach schwarzen und blauen Beeren wie Cassis, Heidel- und Broombeeren sowie nach reifen Sauerkirschen und wilder Weichsel, begleitet von Wacholder, Zimt, Vanilla, Anis, Koriandernoten, Pfefferminze, Oliventapenade, gemahlenem schwarzer Pfeffer und dunklem Nougat. Am Gaumen dann ein faszinierender Kontrast zwischen kühlen, frischen, mineralischen Noten, einem seidigen Extrakt, enormer Kraft und einer tiefen, verführerischen, vollmundigen Frucht. Das Tannin ist fabelhaft reif und würzig.

Paula Bosch lobt: „Ein Schmusewein ohne langweilige vordergründige Frucht, mit langem kraftvollem Finale. Eine einzige Verführung zum Weitertrinken."

Zu genießen ab sofort bis 2018.



Und wahrlich besitzt dieser LeckerSchmecker ein fast schon unwirkliches Preis-Genuss-Verhältnis. Ein echtes Highlight, Schnäppchenalarm! 90-91 Parkerpunkte bereits für den großartigen 2006er, doch 2011 spielt in Südfrankreich in einer ganz eigenen Qualitätsliga! Da liegen schlichtweg nochmals 2-3 Punkte dazwischen.

***Werte Kunden: Solch Wahnsinns-Werte gibt es sehr selten in einem Weinliebhaberleben!** Ein Sinnenzauber, ein seltener Glücksfall für anspruchsvolle Genießer! Seit der ersten Präsentation dieses Juwels reagieren unsere Kunden überschwänglich: Der ‚La Livinière' avancierte zu einem der größten Verkaufserfolge in der Historie von Pinard de Picard!*

Kein Wunder auch, dass Pit Falkenstein in seiner wöchentlichen Kolumne im HANDELSBLATT urteilte:
„Der ‚La Livinière' besitzt Aromen und Extrakt wie ein gehobener Bordeaux" und ist eines der größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt!

FLA020608 Clos de l'Escandil, rouge 2008
14,5% Vol. 26,53 €/l 19,90 €

*Dieses großartige Elixier von perfekt gereiften Trauben sehr alter Rebstöcke aus dem besten Terroir von „La Livinière" gehört zweifellos zu den größten Gewächsen des gesamten Midi! Bei diesen fabelhaften Qualitäten und der komplexen Aromtik (Schwarze Beeren, Kirschen, noble Gewürze wie Vanille, Zimt, Muskatnuss und Pfeffer sowie eine rauchige Mineralität) ist es kein Wunder, dass sich die **Fachpresse bei der Bewertung der letzten Jahrgänge mit Lobeshymnen** überschlägt:*

- *Coup de coeur" im Guide Hachette,*
- *Bettane & Desseauve stufen den 04er wie den 05er wegen seiner Eleganz und seiner rassigen Tannine als „très bon vin" ein,*
- *die Bibel der französischen Weinkritik, das „Classement 2005 der besten Weine", zählt ihn zu den 10 größten,*
- *die Revue du vin de France zu den **fünf größten Rotweinen des Languedoc** und wählt Gilles wegen dieses „reichhaltigen, kraftvollen, aromenintensiven Weines mit seinen phantastisch reifen Tanninen und der gleichzeitig großartigen Frische und Finesse, einer Cuvée also höchster Qualität zu weisem Preis, zum „Mann des Jahres"!*
- *Und VINUM wertet diese legendäre Spitzencuvée zusammen mit dem Grange des Pères mit der höchsten Punktzahl in einer repräsentativen Languedoc-Verkostung, in der 150 große Weine blind degustiert wurden! Herzlichen Glückwunsch Gilles Chabbert für diesen emotional aufwühlenden Referenzwein aus Frankreichs wildem Süden!*



Die Weinberge von Clos du Mont-Olivet erlauben eine dramatisch schöne Ansicht auf den legendären Mont Venotux.

CLOS DU MONT-OLIVET – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE: EIN URSCHREI DER AUTHENTIZITÄT

Betörende Rotweine in traditionellem Stil voller Eleganz und Finesse begeistern Liebhaber in aller Welt!

Rhôneweine sind seit zwei Jahrzehnten in aller Munde. Die „kleinen" Côtes-du-Rhône sind herausragende Alltagsweine, die ***phantastische Qualitäten zu einem derart niedrigen Preis*** *bieten, wie sie sonst kaum noch auf der Welt zu haben sind. Und nicht nur Robert M. Parker bezeichnet Châteauneuf-du-Pape als den Weinort, der die meisten Weltklassewinzer beheimatet und dessen Weine er privat mit großer Vorliebe trinkt. Viele Weinkritiker und -liebhaber sind der Ansicht, dass sie mit einem hervorragenden Châteauneuf-du-Pape den wohl größten Gegenwert für ihr Geld erhalten und so sind die Weine der besten Hersteller immer sehr schnell ausverkauft, insbesondere diejenigen, die preislich nicht völlig abgehoben haben und die damit weitaus weniger kosten als gleich gerühmte und gleich hoch bewertete Bordelaiser Gewächse. Die führenden Weinjournalisten in aller Welt haben zu diesem Ruhm der Châteauneufweine erheblich beigetragen, indem sie Jahrgang für Jahrgang (und das ist durchaus verständlich, denn die Weinqualitäten an der südlichen Rhône wurden seit 20 Jahren durch die klimatischen Veränderungen dramatisch besser noch als vor Jahrzehnten) das hohe Lied der besten Weine dieser großartigen Region gesungen haben.*

Doch dieser neu gewonnene Ruhm hat auch einen Preis, wie jede Medaille ihre zwei Seiten hat. Das „Problem" in Châteauneuf und an der gesamten südlichen Rhône ist die Orientierung der meisten Winzer an einem Weinstil, der JEDEM (den Journalisten wie den Kunden) gefallen und wenig anecken soll. Und je runder, je gefälliger, im Gefolge davon auch mächtiger und opulenter ein Châteauneuf-du-Pape oder ein Rhônewein in den letzten Jahren geworden ist, um so sicherer waren ihm Ruhm, Ehre und ein guter Abverkauf. Verstehen Sie mich bitte nicht falsch, werte Kunden, da sind Weltklasseweine dabei, die sich ihr Prestige auf der ganzen Welt absolut verdient haben.

Aber mir persönlich fehlt mittlerweile etwas. Ich vermisse das „Nicht so Runde", das nicht Perfekte, das nicht makellos Schöne. Oder anders formuliert: Ich vermisse den Urschrei der Authentizität, ich vermisse Rhôneweine, wie sie früher einmal geschmeckt haben, als weder die perfekte Reife im Weinberg noch die kellertechnischen Optimierungsmöglichkeiten Einzug gehalten hatten. Dabei geht es mir so ein wenig wie mit den Frauen. Die mit den Modelmaßen ist noch lange nicht die Schönste und erst recht nicht die Interessanteste! Und so habe ich angefangen, mich umzuschauen, wo denn noch urtraditionelle Châteauneuf-du-Pape und urige „CdR"-Weine wachsen. Ungeschminkt! Echte, kernige Tropfen. Mit Ecken und Kanten. Oder auch feinst geschliffen. Mir war und ist völlig klar, dass wir mit einem solchen Weingut in eine Nische vordringen würden, denn die überwiegende Mehrzahl der Käufer von Châteauneuf-Gewächsen und aus der Umgebung ist mit dem aktuell vorherrschenden Weinstil höchst zufrieden. Was unsere Verkaufszahlen ausdrücklich belegen! Aber für eine Minderheit unter unseren Kunden und für mich selbst, die angefangen haben, eben jenen alten Stil zu vermissen, bin ich auf die Suche gegangen. Ich hatte da ein paar neue Tipps und auch einige alte Adressen auf Lager.

Und ich wurde schnell fündig. Genau gesagt, blieb ich gleich beim ersten Gut „hängen", das ich aufsuchte. Zu überragend die Qualitäten der Weine, die zudem exakt meinem Ideal entsprachen. Es ist ein altes Traditionsgut. Der Name des Weinguts geht auf einen Notar zurück, der 1547 einen Weinberg namens „ad Montem Olivetti" besaß – die Tradition der Weinbereitung in der Familie selbst ist seit vier Generationen verankert. Und das Weingut hatte in Vorzeiten bereits einen hohe Reputation unter der Leitung des legendären Seraphin Sabon. Und heute wird Mont-Olivet vom nicht minder gerühmen Joseph, dessen Kindern und Enkeln (sieben insgesamt) in seinem Sinne weiter und gar zu neuen Blüten geführt. Die Familie gewinnt ihre herrlich gehaltvollen, ungemein feingliedrigen und komplexen Weine in urtraditionellem Stil aus ihren alten Reben, zumeist Grenache, die über viele Parzellen von Châteauneuf-du-Pape verteilt sind und so die Vorzüge der unterschiedlichen Terroirs in sich vereinen.

Die Vinifikation erfolgt bei den ebenso rührigen wie sympathischen Sabons völlig traditionell, die Weine werden weder geschönt noch filtriert und neue Barrique hassen sie wie der Teufel das Weihwasser. Großer Wein ist letztendlich gar nicht so schwierig. Und erst recht ist keine Hexerei. Man braucht drei Dinge: Großes Terroir, alte Reben besten genetischen Materials und vom Wein beseelte Winzer. Das reicht vollkommen aus. Alles andere ist Schnickschnack! Und was haben die Sabons in all den letzten Jahrzehnten nur für Moden kommen und gehen sehen. Ihr Stil blieb aber immer der gleiche! „Mont-Olivet, un domaine intemporel" ***(„Mont-Olivet ist eine zeitlose Domaine"),*** *brachte Céline Sabon, eine von Josephs Enkelinen, die sympathische Philosophie des Gutes bei einem Besuch hier in Saarwellingen Mitte Januar diesen Jahres auf den Punkt.*

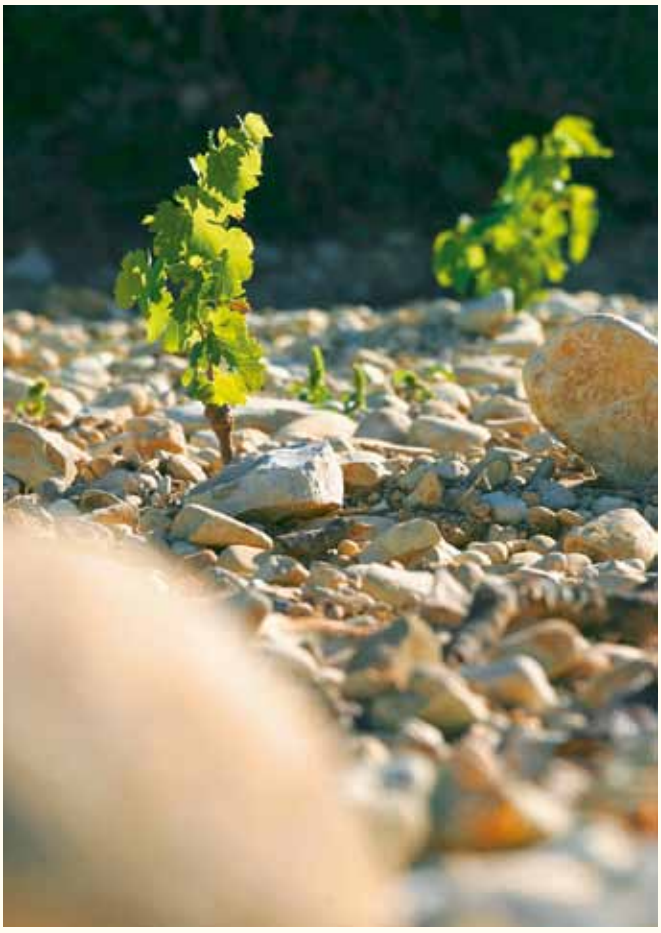
Mir waren diese noblen Weine auch schon mehrfach in vergleichenden Verkostungen vor Ort immer wieder mal positiv aufgefallen. Aber Pinard de Picard hatte ja nun überhaupt keinen Bedarf an einer Neuaufnahme in Châteauneuf-du-Pape, da wir hier so stark aufgestellt sind wie wenige andere Händler in Europa. Aber jetzt war für mich die Zeit gekommen! ***Mont-Olivet gehört in unser Programm.*** *Neugierig geworden? Dann laden wir Sie herzlich ein zu einer spannenden Reise zu den Antipoden des Mainstreams einer weltbekannten Appellation, zu einer Domaine, die einige der letzten großen, stilistisch noch ganz traditionell geprägten Weine ihrer so gerühmten Region vinifiziert. Mit Herzblut!*

Alle Weine ein Urschrei der Authentizität!

FRS190112 „La Sabonite", Vin de Table rouge *13,5% Vol.* *7,93 €/l* ***5,95 €***

Geradezu exemplarisch verkörpert dieser kleine, bezaubernde Einstiegswein die Vorzüge unseres Traditionsgutes: In der Nase tänzerische Aromen von roten Früchten wie Himbeeren und Erdbeeren, saftigen roten Kirschen und feinen Pfeffernoten. Aber auch zarte florale Noten nehmen die Sinne gefangen. Am Gaumen eine animierende Frische und vibrierende Kühle, aber keinerlei Schwere, wiederum eine leckere, rotbeerige Frucht, ohne jeden Hauch von Überreife, mit einer weichen Tanninstruktur und eine für die Rhône fast unbekannte Finesse. Geradezu tänzerisch!

Liebe Kunden: Weit über all den belanglosen Weinen seiner Region schwebt der ‚La Sabonite' in eigenen Sphären – für seine Preisklasse extrem gut! Schmeckbar der Anteil an Trauben von bestem Terroir aus Châteuneuf-du-Pape, das für den ‚Grand vin' zwar deklassiert wurde, diesem Einstiegsschmeichler aber einen Qualitätsschub verleiht. Ein absoluter „best buy" mit unschlagbarem Preis-Genuss-verhältnis.



FRS190212 „Font de Blanche", Côtes du Rhône rouge 2012
14,5% Vol. ***11,33 €/l*** ***8,50 €***

Was für ein leckerer Côtes du Rhône. Der leicht süßliche, fein verwobene Duft, subtil geprägt von reifen Erdbeeren, Waldhimbeeren, feinen Aromen von Kirschen, edlen Kräutern der Garrigue, Veilchen, roten Blüten und getrockneten Rosenbüten wie bei einem traditionellen Barolo fasziniert selbst Kenner, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegewächse genießen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes cremiges und schmelziges Tannin, das die Zunge verwöhnt, sowie sein beeindruckender Nachhall heben ihn deutlich aus dem belanglosen Meer uniformer Rhône-Weine empor. Dieser herrliche, geradezu „schlanke" CdR aus DEM Jahrhundertjahrgang in Châteauneuf und Umgebung ist das genaue Gegenteil eines marmeladigen, überkonzentrierten Monsterweins, es dominieren vielmehr spielerische Eleganz und burgundische Finesse. Welch charaktervoller Trinkspaß für jeden Tag, das ist Individualität pur statt belangloser Uniformität! Dieses südfranzösische Weinvergnügen setzt souveräne Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss und hat weltweit keine Konkurrenz zu fürchten. Wir lieben diesen urwüchsigen CdR so ehrlich und natürlich wild, wie er sich heute

bereits präsentiert. Wer ihn zarter und burgundischer vorzieht, sollte noch ein paar Monate mit dem Genuss warten. Derartige Weine zu finden und zu genießen in dieser Perfektion bereichern jeden Weinfreund um eine Trinkerfahrung, die genauso kostbar sein kann, wie der Genuss einer teuren Prestigecuvée!

FRS190711 „Varene", Côtes du Rhône rouge 2011 ***15,5% Vol.*** ***17,27 €/l*** ***12,95 €***

Das Zeugs ist so irre gut. Das ist Stil alter, sehr feiner Châteuneuf-du-Pape, würde sonstwo auch als solcher viel, viel teurer verkauft. Deutlich komplexer als die allermeisten Weine der Welt in dieser Preisklasse, geniale Frucht, (rote Kirschen, Cassis, Waldhimbeeren), würzige schwarze Oliven, Veilchen, traumhafte kühle, rassige Mineralität, betörende Eleganz, überhaupt nichts Marmeladiges, tolle samtig-cremige Struktur. Ein Emotionen auslösendes Weinmonument, ein Archetypus großer Rhôneweine! Trotz aller Fülle eine vibrierende Kühle. Mit einem großen Problem: Es gibt viel zu wenig davon!

FRS190811 „Le Petit Mont", Châteauneuf-du-Pape rouge 2011 ***14,5% Vol.*** ***26,60 €/l*** ***19,95 €***

Von jüngeren Reben eine absolute Preisprovokation. Welch genialer mineralischer, schlanker Tropfen mit betörenden noblen, rotbeerigen Aromen, Anklängen an grüne Oliven, Pfeffer, frische Garrigue- und Graphitnoten und einer kühlen, eleganten Textur sowie einer rassigen Mineralität. Schade, dass es davon so wenige Flaschen gibt!.
Höhepunkt Herbst 2015 bis 2020+

FRS190411 „Clos du Mont-Olivet", Châteauneuf-du-Pape rouge 2011 ***15% Vol.*** ***33,27 €/l*** ***24,95 €***

Ein burgundisch inspirierter Modellwein des Jahrgangs, weil er einer seiner kühlsten und feinsten ist, vinifiziert im urtraditionellen Stil. Dieser betörende Châteauneuf ist daher keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen faszinieren sehr feine, noble, mineralische, ungemein komplexe Aromen, unter denen zurzeit zart rote Johannisbeeren, Cassis, frische Brombeeren schwarze Kirschen, Oliven-Tapenade, schwarzer Tee und weiße Trüffel (die mit zunehmender Reife immer deutlicher hervortreten werden), frisch gemahlener Pfeffer, geröstetes Fleisch, mineralische Noten (Graphit!), Weihrauch, Veilchen und orientalische Gewürze herauszuschmecken sind. Am Gaumen sehr dicht und extraktreich und trotzdem traumhaft frisch, verspielt und geradezu ‚schlank' wirkend, dann wieder Wogen feinst süßlichen Glycerins und ein faszinierendes, unverwechselbares Aromenspiel seiner provençalischen Landschaft, dabei sehr lang anhaltend und extrem mineralisch. Aromatische Tiefe, Komplexität und delikater Schmelz vereinen sich mit Konzentration und Extrakt, aber auch subtilem Spiel und traumhafter Finesse sowie cremigen, kühlen, würzigen Tanninen. Welch delikater, präziser Wein mit grandiosem Nachhall: Noblesse oblige!

Dieser ebenso aristokratische wie urwüchsig-traditionelle Châteauneuf gehört zu meinen persönlichen Lieblingsweinen! Im Glase betört wahrlich die Essenz uralter Grenachereben!



© Werner Richner

Was für ein Urgestein mit atemberaubender Tiefe und von höchst authentischem Charakter. Zu genießen ist diese Ode an die Finesse, Frische und Eleganz (bei aller Dichte und Konzentration dieses majestätischen Gewächses) der urtraditionellen Stilrichtung in Châteauneuf zwischen 2018 und 2032+. Alle Weine von Clos du Mont-Olivet gewinnen mit Alter an Komplexität und ich durfte auf dem Weingut 50 Jahre alte Pretiosen degustieren, die von einer fabelhaften Frische gezeichnet waren!

FRS190912 Châteauneuf-du-Pape blanc 2012

14% Vol. ***33,33 €/l*** ***25,90 €***

Welch kraftvoller, aber zugleich überaus eleganter Wein funkelt hier im Glase. Ein großartiges, intensives Bouquet nach reifen Melonen, Orangenzesten, Birnen und weißem Pfirsich euphorisiert unmittelbar nach der Öffnung die Nase, dicht gewirkt und trotzdem zart. Nach einigen Stunden in der Karaffe drängen sich andere Aromen in die erste Reihe, die exotischen Fruchtnoten (insbesondere Ananas) werden getragen von einer extremen (Feuerstein-) Mineralik. Am Gaumen wiederholt sich die faszinierende Tiefe und Vielfalt der Fruchtaromen, dazu gesellen sich zarte würzige Noten von Verbene, Fenchelsamen und ein Hauch Anis sowie eine feste, steinige Mineralität und gesalzene Butter. Auf der Zunge strotzbei allem noblen Extrakt fast schon puristisch fein und präzise mit einer eleganten Säurestruktur, einem genialen Zug und einem lang anhaltenden Abgang.
Dabei wird der Wein nach etwa drei Jahren Reifung auf der Flasche immer mineralischer und etwa ab dem Alter von 10 Jahren kommen Honigaromen und Anklänge an geröstete Mandeln und exotische Früchte hinzu. Ein ganz großer weißer Châteauneuf-du-Pape und eine herausragende Alternative für Liebhaber großer französischer Weißweine, die auch außerhalb des Burgunds auf der Suche nach vinologischen Schätzen sind.

Ein perfekter Essensbegleiter mit ausgezeichnetem Entwicklungspotential für mindestens 10-15 Jahre.



Das Herz des Languedoc: Blauer Himmel, weißer Kalkfelsen, grüne Reben

LA PÈIRA EN DAMAISELA – LANGUEDOC

UNSERE Entdeckung des Jahres 2012 aus Frankreich IST DER STRAHLENDE NEUE FIXSTERN DES LANGUEDOC!

FLA150112 „Les Obriers de la Pèira", rouge 2012 *13,5% Vol.* *18,60 €/l* ***13,95 €***
Tino Seiwert: „Seit 20 Jahren kümmere ich mich intensiv um die Weine des Languedoc. Unser ‚Obriers' 2012 ist rückblickend in all den langen Jahren einer von drei ganz herausragenden Weinen in dieser attraktiven Preisklasse, die ich je im Glase hatte. Kistenweise kaufen!"

Werte Kunden: ***Freuen Sie sich mit mir auf einen authentischen Terroir-Wein des französischen Südens mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung!*** *Parker lobt: „Don't miss it, especially if you love finesse".*

Und brandaktuell hat auch Paula Bosch Feuer gefangen:

FLA150211 „Las Flors de la Pèira", rouge 2011 *14,5% Vol.* *39,93 €/l* ***29,95 €***
Brandaktuell ist ein wunderbares neues Weinbuch erschienen: „Rotwein, eine Genussreise durch Europa". Geschrieben hat es Paula Bosch, die Grande Dame des deutschen Weines, die über Jahrzehnte hinweg (nicht nur im Sterne-Restaurant „Tantris") durch ihr außerordentlich großes Fachwissen wie auch durch ihre faszinierende Persönlichkeit die Weinszene in Deutschland maßgeblich mitgeprägt hat. Im Mittelpunkt ihres Buches „stehen ***Rotweine, die nicht nur gut schmecken, sondern das Gemüt beflügeln, das Herz bewegen und das Blut in unseren Adern besser fliessen lassen"*** *(Paula Bosch).*

Unser Meisterwerk aus dem nördlichen Languedoc, der Kultwein „Las Flors de la Pèira", hat es ihr besonders angetan. Wir zitieren: „Ein nebliger, dunkler Nachmittag im November wurde schon mit dem ersten Roten, dem Basiswein „Les Obriers de la Pèira", ins rechte Licht gerückt. Der Zweitwein des Hauses „Las Flors de la Pèira" hat nicht nur schon beim ersten Schluck überzeugt, er hat die restliche Planung des Tages stark verändert. Die Flasche sorgte für ein abendfüllendes Programm – ich hatte Mühe, für weitere Proben in den Tagen darauf einen Rest in der Flasche zu lassen. Der Geschmack ist wie der Duft: umwerfend gut! Sanfter Fluss und Druck am Gaumen. Volle Reife der Säure und der Tannine. Komplex mit fester Textur, voller Dynamik im langen Finale. ***Das Meisterwerk ist eine sensationelle Überraschung, nicht nur auf das Weingut, sondern auf die ganze Region bezogen. Ich habe den Wein bei unterschiedlichen Temperaturen über fünf Tage verkostet, das Ergebnis blieb eine umwerfende Essenz des Weins, ein Wein für den Keller eines jeden Weinfreaks.***

Ein großes Terroir für große Weine!"



Der Sänger, der Macher, die Anwältin und eine uralte Lagenkarte von La Pèira

FLA150311 „La Pèira en Demaisèla", rouge 2011 14,5% Vol. 86,67 €/l 65,00 €
„Ein Wein, so delikat, wie man das sonst nur von wenigen Grand Crus aus Frankreich kennt", *Parker, Wine Advocate*

„The Rhone Report", *Jeb Dunnuck:* ***97-100 Punkte für den absoluten Weltklassewein von La Pèira in 2010! „Ganz klar einer der Spitzenweine der Region. Und ich rechne gerne noch alle Weine vom südlichen Rhône-Tal in den Vergleich mit ein!"***

Jay McInerney berichtet im Wall Street Journal enthusiastisch über den stilistisch vergleichbaren La Pèira 2007, vergleicht ihn überschwänglich mit den legendären 100-Punkte-Weinen wie dem 1989 La Mission Haut-Brion, dem 1990 Henri Bonneau Reserve des Célestins und dem (laut Antonio Galloni „nicht von dieser Welt stammenden") Fattoria Galardi Terra di Lavoro 2004.

Tino Seiwert hat nochmals die beiden herausragenden Jahrgänge verkostet: ***97+ Punkte für den überragenden 2010er, 98-99+ für den sensationellen 2011er!***

Werte Kunden, dieser zutiefst berührende, absolute Weltklassewein des französischen Südens ist einer der emotional am stärksten mich packenden Pretiosen, die ich jemals aus dem gesamten Mittelmeerraum probieren konnte. Ein unglaublich majestätischer, traumhaft komplexer Tropfen (60% Syrah 40% Grenache) mit einem riesigen Entwicklungspotential, welcher sich anschickt, ***die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu zu definieren und wohl der beste Wein ist, der bisher im wilden französischen Süden erzeugt wurde!*** *Die Bewertungen, die (nach 96 Parker-Punkten schon in 2009) bis zu 100 Punkten in 2010 reichen, sind absolut zutreffend! Aus kleinsten Erträgen (zwischen 7 und 10hl/ha) wird hier ein Stoff produziert, aus dem die Träume von wahren Liebhabern bestehen: Ein spektakuläres Meisterwerk mit einer expressiven Aromatik, nicht mehr mit der portweinähnlichen Überreife ausgestattet, die im vergangenen Jahrzehnt im Süden Frankreichs sehr in Mode waren und peu à peu die Weinliebhaber zu langweilen begannen. Zwar ist diese geniale, mich auch persönlich zutiefst emotional berührende Spitzencuvée von Pèira in ihrer Textur immer noch unglaublich dicht und konzentriert, wie die allerbesten Weine des Bordelais (das ist definitiv höchste Premier Cru Qualität!!), dabei jedoch in seiner betörenden Textur von einer Eleganz und einer spektakulären Reinheit einer klassischen Frucht geprägt, die stilbildend sein wird für die großen Weine des Mittelmeerraumes. In der Nase eine phantastische Vielfalt der Aromen, insbesondere Cassis und Brombeeren, wilde, dunkle, reife Waldbeeren und Kirschen, Pflaumen, orientalische Gewürze, Ingwer, Muskat, Lakritze sowie geröstete provenzalische Kräuter, dunkler Tabak, geräuchertes Fleisch, noble Bitterschokolade, getrocknete Rosenblätter sowie eine geniale Feuersteinmineralität – einfach betörend! Die Zunge taucht ebenso ein in exakt diese Orgie komplexer Aromen, der Mundraum wird zudem gepackt von animierenden Noten von Nelken und Schlehen und einer packenden Mineralität! Dieser irre extraktreiche und ungemein frische (ja, Frische, das ist eine wahrlich neue Qualitätsdimension im Languedoc), in Referenzqualität balancierte Wein betört den Gaumen, verweilt, man will nicht loslassen, nicht unterschlucken, die Tannine spürbar präsent, aber so unglaublich seiden, geschliffen und weich, und dann – welch grandioser Abgang. Das ist intellektuelle Rasse in langem Nachklang! Ein ungemein verführerischer, lasziv-erotischer Wein, aber nicht opulent, eher druckvoll, irgendwie schlank und mächtig zugleich, so präzise, edel und nobel wie vielleicht nie zuvor im Languedoc!*

Ein Weltklasse-Wein, der selbst den mit 96 Parker-Punkten bewerteten 09er klar in den Schatten stellt und der sich zurzeit wie ein erst angeschliffener Rohdiamant präsentiert *(aber unbedingt jetzt schon in seiner schönsten Primärfruchtphase ein oder zwei Flaschen „opfern", das ist Hedonismus pur!)* ***und der seine wahre Größe mit etwas Lagerung zwischen 2016 bis ca. 2030 voll entfalten wird.***

Wahrlich: Dieser Riese von Wein definiert ***die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu.*** *Punktum!*

Viele Kenner halten ihn für den besten Wein, der bisher im wilden französischen Süden erzeugt wurde! Ein paar renommierte Stimmen noch vielleicht dazu:

Jancis Robinson: „Sehr fein und ausgewogen. Voller Freuden, geschmeidig und raffiniert, enorm verführerisch und reich und glamourös".

„Der Vorzeigewein dieser neuen Unternehmung kann sich leicht zu dem nächsten großen globalen Kultwein entwickeln," Gary Vaynerchuk, Wine Library

PS: Es ist offensichtlich: La Pèira dokumentiert, dass die ärmlichen Böden und sorgsam gepflegten Edelreben dieser grandiosen Lage über eine verborgene Größe verfügen. Die tief reichenden Steine (die sowohl von „meinem" Fluss L'Hérault wie auch vom Meer angespült wurden), sind sehr unterschiedlicher Natur (Schiefer, Kalk, Quarz, Fossilien) und erbringen somit sehr differenzierte Mineralien in den fertigen Wein. Früher wurden hier nur Olivenbäume gepflanzt und auf antiken Karten kann man sehen, dass man unter diesen Schatten spendenden alten, weitausladenden Bäumen zu Fuß von Saint André bis nach Montpeyroux laufen konnte – ein Geschenk der Götter in den heißen Sommern. Und genau diese Gesteinsschichten mit ihren eisenhaltigen Lehmanteilen sind heute mitverantwortlich für La Péiras wahrlich großes Gewächs, das behutsam, im Sinne eines biologischen Anbaus (aber ohne Zertifikation), von unseren „drei Genies" in handwerklicher Tradition angefertigt wird. ***Das betörende Weinmonument ‚La Péira' ist der Inbegriff von Komplexität und betörender Frucht. Das Languedoc schlägt ein neues Kapitel seiner Geschichte auf. Und Sie, werte Kunden, sind herzlich eingeladen, dabei zu sein.***

FLA150412 „Deusyls de la Pèira", VdP blanc 2012 14% Vol. 39,86 €/l 29,90 €

Wahrlich: Dieser aristokratische Weißwein (aus den französischen Edelreben Viognier und Roussanne) hat die Qualität, eine der mythischen Weißweinlegenden des wildromantischen Languedoc zu werden und damit die ultimative Herausforderung der großen Weißweine Frankreichs! In Südfrankreichs traumhaft balanciertem Jahrgang 2012 von singulärer aromatischer Qualität, einem wunderbaren Schmelz und einer animierenden Frische! Die sagenhafte Mineralität und edle, komplexe Frucht erinnern an große weiße, wesentliche teurere Burgunder: Ein begeisterndes Meisterwerk, samtig, cremig, konzentriert und bei aller Fülle höchst trinkanimiend: Ungemein komplex, geradezu explosiv in seiner Aromatik (Frühlingsblüten von Jasmin, Geißblatt, Akazienblätter, aromatische Ananas, reife Birnen, Mandarinen, erfrischende Zitrusschalen), vermählt mit zarten Gewürzen (Bourbon-Vanille, Muskatnuss, hellem Tabak) vom Ausbau im noblen Barrique, dazu eine kühle Feuersteinmineralität, eine perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, seidiger Textur, animierender Lebendigkeit und vibrierender Energie. Zweifellos einer der dramatischsten Weißweine Frankreichs! Zu genießen ab sofort bis 2020.

Kein Wunder, dass Parker begeistert schreibt: „Welch Schönheit! Dieser rare Weißwein hat in seiner herausragenden Qualität selbst seien Produzenten fast überrascht, die, wie jedermann weis, zu den drei bis vier am besten arbeiten Winzern des Languedoc gehören und die ihr großartiges Terroir und ihren Hafen der alten Reben mit harter Arbeit, Inspiration und dem notwendigen Glück zu neuer Größe geführt haben!" Santé.

Simon Field, Master of Wine, ist begeistert: „Eine burgundische Seele, eine burgundische Stilistik zum attraktiven Preis des französischen Südens!"



Am wildromantischen Fluss Hérault habe ich als mittelloser Student oft wild gecampt, Fische mit dem selbst gebastelten Speer gefangen und den Wein des Midi aus 10-Liter-Kanistern getrunken. Am Morgen danach entsprachen der Umfang der schauerlich malträtierten Köpfe meiner Begleiter(innen) und meiner selbst dem des leer „gesoffenen" Kanisters. Für mehr Qualität reichten damals weder mein Geld noch das Können der Winzer. © Martin M. Miles

ITALIEN

ELISABETTA FORADORI – TRENTINO

Drachenblut zu Wein veredelt!
Elisabetta Foradori wird von Weinliebhabern wie -kritikern gleichermaßen als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert!



Heute ist sie eine ebenso schöne wie kluge und erfolgreiche Frau. Aber sie hatte es nicht immer leicht im Leben. Schon früh in ihrem Leben musste die heute so aparte Dame voll einsteigen. Als Elisabetta Foradoris Vater starb, war sie nämlich noch ein Kind. Die Mutter hielt das Gut über Wasser, bis Elisabetta die Schulbank mit dem Weingarten tauschte. Und während allerorts in Italien die große Cabernet-Welle überschwappte, setzte sie visionär auf eine regionale Rebsorte: den Teroldego: „Ich hatte immer davon gehört, dass unsere heimische Rebe früher ein viel gepriesener, ein geradezu legendärer Wein war, der speziell am Kaiserhof in Wien gerne getrunken wurde, mit dem Körper und der Kraft und mit zunehmender Reife auch dem Duft und Geschmack eines großen Bordeaux", erklärt sie und wunderte sich, dass damals im Trentino allerorts nur noch hellrote, leichte Fruchtbomben daraus gekeltert wurden. Wie war dieser qualitative Verfall nur möglich?
Also begann Elisabetta intensiv, den Teroldego zu erforschen, suchte Aufzeichnungen in kirchlichen und städtischen Bibliotheken, wie denn zu den früheren legendären Glanzzeiten dieser autochthonen Rebe in Weinberg und Keller mit ihr gearbeitet wurde und entdeckte das verloren gegangene Wissen der alten Generationen neu: ***„Wissen macht Wein",*** *urteilt sie heute verschmitzt lächelnd und schweift dann gedanklich zurück in jene Epoche, als sie vehement gegen den Strom des Zeitgeistes anschwimmen musste. Das Grundübel erkannte sie damals sehr rasch: Ende der siebziger Jahre waren praktisch alle Rebflächen des Campo Rotaliano, so heißt die Heimat des Teroldego, in Monokultur mit einem massenertragsstarken Klon bepflanzt, der grausame „Qualitäten" gebar. Was im Trentino über Jahrhunderte als Erbe von Generationen und eines fundierten, überlieferten Erfahrungswissens gewachsen war, wäre in den Zeiten des agrarindustriellen Massenwahns der 60er und 70er Jahre des 20. Jahrhunderts fast ausgerottet worden. Aber nur fast! In Zusammenarbeit mit der Universität Mailand begann Elisabetta, die besten Weinberge ihrer Heimat mit Selektionen* ***uralter Reben neu zu kultivieren:*** *Unumgängliche Basis für höchste Qualität, eigenständigen, unverfälschten Charakter und sinnliche Komplexität im fertigen Wein. Und während im gesamten Trentino die übliche Pergola-Erziehung kultiviert wurde (Ein altes System, das in südlichen Gebieten noch häufig angewendet wird: Die Reben werden dabei auf Spalieren und Drähten zur schattigen Überdachung hochgezogen), beginnen hinter ihrem Haus die Rebzeilen in Guyot-Erziehung (Die Reben ranken bei diesem System an horizontal gespannten Drähten senkrecht empor), was eine größere Stockdichte und vor allem eine bessere Ertragsbegrenzung erlaubt. Nur wenige Trauben hängen also bei Elisabetta am Stock, und das Ergebnis zeigt sich in ihren famosen Weinen: Mineralisch, dicht und trotzdem feingliedrig und elegant, mit einem Aromenspektrum, wie in einem orientalischen Basar, feiner Frucht und traumhafter Würze, sowie einem animierenden Frucht-Säure-Spiel und weichen, kühlen Tanninen, so präsentieren sich ihre grandiosen Weine:* ***Die uralte regionale Rebsorte Teroldego liefert mit der Spitzencuvée ‚Granato' einen der originärsten Rotweine Italiens mit singulärer Ausstrahlung – ein authentischer Heimatwein mit betörendem Charisma!***

Seine Heimat, das Trentino, kennen die meisten Italienurlauber nur als Transitreisende vom „Durchrasen" am Weg vom Brenner zum Gardasee. Oder von den großen Winzergenossenschaften, die den Weinbau hier dominieren. Doch es lohnt sich sehr, wie so manches Mal im Leben, vom direkten Wege einmal abzubiegen. Denn hier zwischen den Orten Mezzolombardo, Mezzocorona und Lavis hat der Noce, ein Nebenfluss der Etsch, in Tausenden von Jahren ein einzigartiges Tal in den Bergkessel gegraben. Steine und Geröll aus den umliegenden steilen Bergmassiven des Ortler, Brenta und Persanella hat er hier abgelagert, ein Gemisch aus Kalkstein, Porphyr, Granit und Gneis. Welch ideale Unterlage für den Weinbau! Einzigartig auch das Mikroklima. Im Sommer kann es hier tagsüber sehr heiß werden, denn von den über tausend Meter hohen Bergen rundum reflektiert die Sonne. In den Nächten fließt aber wieder die kühle Luft ins Tal. Ideale Voraussetzungen für kraftvolle, aber auch sinnlich duftige, ungemein komplexe Weine. Die Einheimischen nannten den Teroldego früher übrigens „Sangue di Drago". Der Legende nach soll es hier in den Felshöhlen des Monte di Mezzocorona einen feuerbrünstigen Drachen gegeben haben, der das ganze Gebiet terrorisierte. Ein mutiger Ritter habe sich dann mit einem großen Spiegel

auf die Lauer gelegt und den durch seinen eigenen Anblick völlig verdutzten Drachen mit seinem Speer getötet. Im Festzug wurde der Drache danach durch das ganze Tal getragen, um zu zeigen, dass die Plage endlich ein Ende habe. Dabei tropfte etwas Drachenblut auf die Felder, auf denen schon in den nächsten Tagen die ersten Weinreben mit Teroldego sprossen. Soweit die Mär.

In Wahrheit dürfte der Teroldego vor zwei bis drei Jahrhunderten im nördlichen Trentino heimisch geworden sein. Die Herkunft ist bis heute noch nicht definitiv geklärt, es wurde aber eine Verwandtschaft zu Lagrein, Syrah und Barbera genetisch nachgewiesen. Wie dem auch immer sei, Fakt ist jedenfalls, dass Elisabetta Foradori während drei Jahrzenten ebenso harter, liebevoller („Ich habe meinen Reben gelauscht, zugehört, was sie mir geflüstert haben und stets in höchstem Respekt vor der Natur gehandelt") und ehrlicher Arbeit den Teroldego zu neuer Blüte geführt hat. Ihre einzigartigen, mittlerweile in Biodynamie erzeugten Teroldegos zählen zweifellos zu den großen Wein-Persönlichkeiten der Welt und wurden schon ca. 30 Mal vom Gambero Rosso mit drei Gläsern geadelt! Cari saluti.
Der Teroldego, diese lange malträtierte autochthone Rebsorte, gebiert unter den einfühlsamen Händen einer schönen Frau einen der großen charaktervollen Rotweine Italiens. *Unbedingt probieren!*

ITS010111 Fontanasanta Manzoni, bianco 2011 ***12,5% Vol.*** ***23,33 €/l*** ***17,50 €***
Die Manzoni Bianco ist eine Hommage an den Direktor der Weinbauschule Conegliano, Luigi Manzoni, der die höchst eigenständige Sorte mit ihrer ursprünglichen Wildheit in den 1930er Jahren aus den Edelreben Riesling und Weißburgunder kreuzte. Typisch sind die strohgelbe Farbe, ein elegantes Bouquet mit einer zarten Note nach duftenden Heublumen und wildem Honig. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und frauenweich, eine sensible Liebkosung der Zunge und geprägt von einer höchst angenehmen Säure und grandiosen Frische, trotz eines Ausbaus in 20-Hektoliter-Holzfässern aus Eiche und Akazie. Welch phänomenale Weinbergsarbeit, die im Keller keinerlei Schwere – bei aller grandiosen inneren Dichte und hoher Konzentration – aufkommen lässt. Ein großer, authentischer Weißwein Italiens, der mindestens eine halbe Stunde im Glase braucht, um sich in aller Brillanz in seinem charaktervollen Wesen – jenseits aller grell geschminkten und industriell vinifizierten Modepüppchenschönheiten – wie eine feinfühlige Frau verschenkend zu entfalten. Man sollte den Manzoni daher nicht wie ein billiges Weißweinchen kalt wegschlürfen, sondern ihn bei wenigstens 12 bis 13° C aus möglichst großen Gläsern schwelgerisch genießen. Er präsentiert sich dann alle paar Minuten ein wenig anders, wie ein faszinierendes Chamäleon und entwickelt sich im Glas ständig weiter: ein unverfälschter Ausdruck der grandiosen Lage Fontanasanta!

PS: Dieser weiße Terroirwein Foradoris ist von singulärer Authentizität. Warum? Elizabettas intellektueller wie intuitiver Erfahrung nach ist es die Umstellung auf Biodynamie im Wingert, die dann im fertigen Wein ein terroirtypisches, unverwechselbares Profil bekommt. Elisabetta: „Die Rebe wird von der Last der Agrarchemie befreit. Befreite Rebe heißt befreite Trauben und heißt in letzter Konsequenz befreite Weine." In solch unbefleckten Heimatweinen kommen alle singulären Eigenheiten des Weingartens charakteristisch zur Geltung, sie brauchen aber ein wenig Zeit und Geduld, sind natürlich, eigenwillig, in ihrer Jugend fordernd und anspruchsvoll und bleiben stets ein bisschen geheimnisvoll – wie die Winzerin. Aber mit etwas Geduld verwöhnen sie den kundigen Genießer wie eine verzaubernde Geliebte. Salute!



© Andrea Scaramuzza

Mythische Abendstimmung in den Bio-Weingärten von Foradori



Klein, fast ein wenig verloren, wirkt Elisabetta Foradori inmitten ihres Rebenmeers am Fuße der majestätischen Dolomiten. Doch was ist sie nur für eine starke Frau und eine großartige Winzerin!

ITS010211 ***Foradori, Teroldego Rotaliano rosso 2011*** ***13% Vol.*** ***22,53 €/l*** ***16,90 €***

Elisabetta Foradoris „Rotaliano" (FALSTAFF lobt völlig zu Recht: „Hat in den letzten Jahrgängen nochmals deutlich an Format gewonnen") fasziniert schon beim bloßen Betrachten im Glase mit seiner dichten granatroten Farbe. Und dann – welch geniale, erotische Nase! Sie betört durch feine Gewürze wie Nelken, Lakritze und Muskatnuss und zart süßliche Fruchtaromen: Schwarze Kirschen, Brombeeren und Cassis verbinden sich zauberhaft mit einem feinen Veilchenblütenduft, hellem Tabak und zarten würzigen Noten. Am Gaumen (Kein Holz schmeckbar!) herrlich harmonisch, mit kühler Frucht, feinkörniger, erfrischender Tanninstruktur, einer erdigen-würzigen Mineralität und anregender Säure: Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen Frische, dem geringen Alkohol (knapp 13%vol.) und wegen des pikanten und vibrierenden Nachhalls mit feinen Noten von Sauerkirschen, Muskatnuss und grünem Pfeffer. Dieser authentische, filigrane Basiswein mit seinem zartherben Nachhall ist Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das traditionelle, in großer handwerklicher Tradition arbeitende, Italien. Er bereitet schon heute sinnlichen Trinkspaß pur und wird sich 5-10 weitere Jahre wunderbar entwickeln.

Auch Stuart Pigott feiert in der FAS dieses Urgestein aus biodynamischem Anbau euphorisch wegen seiner „Ausdrucksstärke, erstaunlichen Lebendigkeit und Frische": Ein traumhafter Terroirwein!

Und Deutschlands Top-Sommelière Natalie Lumpp schwärmt enthusiastisch über den (fast) gleich guten Jahrgangsvorgänger: „Am besten Augen schließen und eintauchen in diesen wunderbaren Wein mit seinem genialen Duft und seinen geschmeidigen Tanninen!" Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten ist Elisabettas Klassiker einer der größten Weinwerte Italiens!

PS: Elisabettas größte Freude ist es, wenn „ich mit meinen Wein die Sonne in die Herzen der Menschen bringen kann". Wie war! Und das ist Italiens weiblicher Winzerlegende bereits mit ihrem Basis-Teroldego auf ebenso berührende wie qualitativ herausragende Art gelungen!

ITS010309 ***Granato, IGT Vigneti delle Dolomiti rosso 2009*** ***13% Vol.*** ***52,00 €/l*** ***39,00 €***
ITS010309M ***Granato, IGT Vigneti delle Dolomiti rosso 2009 MAGNUM*** ***13% Vol.*** ***61,33 €/l*** ***92,00 €***

Antonio Galloni, *von 2006 bis 2013 Weinkritiker beim Wine Advocate, ist begeistert: 94+ Punkte!*

„Elisabetta Foradori, die Königin des Teroldego" (VINUM 5/2012) vinifiziert in ihrem Traumjahrgang 2009 einen „phantastischen Granato", der wohl alle ihre bisherigen 3-Gläser Weine im Gambero Rosso locker übertrifft. Genialer Kultstoff!

Dieser fabelhafte Wein aus einem grandiosen Jahrgang ist für meinen Geschmack zusammen mit 08er ***der eindeutig beste je erzeugte*** *Teroldego überhaupt und besitzt neben seiner enormen Dichte und Konzentration eine Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut!* ***Einer der großen Terroirweine Italiens, eine Hommage an eine Charakter-Rebe, emotional, berührend, Gänsehaut-atmosphäre!*** *Eine Auslese der besten Teroldego-Parzellen, die diese Essenz uralter Reben qualitativ in neue Sphären katapultiert: Weinfaszination pur! Alle Sinne scheinen verzaubert, so sehr verführen sowohl noble würzige Noten wie auch betörende Frucht-*

aromen (Waldbeeren!) sowie Veilchen, schwarze Kirschen, Lakritze und Zedernholz Nase und Gaumen gleichermaßen und liebkosen zärtlich die Zunge. In der abgrundtiefen Mineralität dieses Klassikers vermeint der gerührte Genießer die nahen Dolomiten zu erahnen und die weiche, cremige, würzige Tanninstruktur dieses Weltklasseweins kann mit keiner anderen Rebsorte Italiens verglichen werden und signalisiert ein legendäres Entwicklungspotential. Elisabetta empfiehlt, diesem stoffigen Granato mit seiner seidenen Textur mindestens sieben bis zehn Jahre Zeit zu lassen (aber wie genial schmeckt das Zeugs bereits in seiner jetzigen Primärfruchtphase!!), bis man ihn genießt, erst dann entfalte sich die volle Aromenfülle. Und das Alterungspotential ist geradezu legendär: Er kann sich wegen seiner reifen Säure über 20 und mehr Jahre großartig entwickeln!

Die Fachpresse urteilt begeistert: Der WEINWISSER ***(René Gabriel)*** *jubiliert: „Jahrgang für Jahrgang demonstriert Elisabetta Foradori, zu welcher Größe der Teroldego fähig ist. Der Granato wird aufgrund der älter werdenden Rebstöcke jedes Jahr besser und liefert Teroldegos in Höchstform: Ein erotischer Rotweingenuss voller Harmonie!"*

Kein Wunder, dass ob dieser famosen Qualitäten Elisabetta Foradori den „OSCAR DEL VINO 2006" als beste Produzentin vom renommierten Weinführer DUEMILAVINI in Verbindung mit der italienischen Sommelier Union verliehen bekam.

Und Parker bewertet den Granato schon mehrfach mit 94 Punkten! Sein Urteil: „Beautifull, gracious, superb. Granato further establishes Foradori as ***one of Italy's premier winemakers.*** *Once again I was blown away by Elisabetta Foradori's Granato. Why is she the only producer in Trentino capable of making a wine like this?"*

Und mein Wort drauf (Ich habe diese Jahrgänge so oft getrunken.): 2009 setzt zusammen mit 2008 allem die Krone auf! Kein Wunder, dass VINUM in seiner Mai-Ausgabe 2011 den ***Granato als einsamen Testsieger einer großen Teroldego-Degustation feiert:*** *„Ein langlebiger Klassiker mit Typizität und Eleganz, mit Rasse, Saftigkeit, Extrakt, mit viel Charakter und Fülle, die geschliffenen Tannine perfekt integriert, langer Ausklang, in dem Mineralität, Finesse und Opulenz betören."*

Wahrlich: Die genialen 2008er wie 09er Granato sind der bisherige Höhepunkt in Elisabettas famosem vinologischen Schaffen, da soviel mineralischer, tiefgründiger, verspielter und präziser denn je zuvor! Das ist Weltklasse pur!





„Signora Teroldego" wird sie liebevoll genannt. Und unsere Kultwinzerin aus dem Trentin. produziert aus ihren Teroldego Trauben auch zwei großartige, fazinierende, charaktervolle und sehr elegante Amphoren-Weine! Mit ihren Lagenweinen Morei und Sgarzon hat Elisabetta damit einen neuen Weg beschritten. Zuvor füllte sie ihre Teroldegos als ausschließlich als Cuvées aus verschiedenen Weinbergen ab. „ Die Bewirtschaftung der Weingärten und die Weinbereitung auf biodynamischer Grundlage bringen jedoch die Unterschiede der einzelnen Terroirs mittlerweile so gut zur Geltung, dass ich mich entschlossen habe, aus den Lagen Morei und Sgarzon jeweils einen eigenen Teroldego zu produzieren", begründet sie ihren Entschluss. Dabei setzt sie 400 Liter fassende Ton-Amphoren ein: „Es gibt viele Diskussionen über diese Form des Ausbaus und ich muss für mich selber sagen, dass ich der Idee anfangs eher skeptisch gegenüber stand. Doch diese beiden mich emotional zutiefst berührenden Weine haben mir gezeigt, dass auf diese Weise grandiose Weine entstehen können."
Foradoris 400 Liter-Amphoren werden handgefertigt und werden nicht, wie sonst eher üblich, in der Erde versenkt. Sie wurden mit 350 kg leicht angequetschtem Traubengut gefüllt. Während der Spontangärung werden die Gefäße lediglich mit Tüchern abgedeckt, der Maischekuchen wurde täglich von Hand untergetaucht. Nach Abschluss der Gärung wurden die Amphoren dann verschlossen und der Wein blieb für 8 Monate auf den Schalen. Die Selektion der Trauben und die Sauberkeit im Keller muss hierbei noch strikter sein als eh schon im biodynamischen Anbau, die Arbeit mit den Amphoren ist noch subtiler.
So subtil, wie die Weine selbst, begeistern sich die Kritiker. Beide Weine stehen sich



da in nichts nach, tragen jedoch einen ganz eigenen Charakter in sich. Der Sgarzon, im Dialekt des Campo Rotaliano bedeutet dies so viel wie Sprosse oder Wachstum, stammt aus der namensgleichen Einzellage. Das Klima ist kühler als beim Morei, entsprechend mischt sich eine Kühle und deutlichere Säure in das Bild des mit 12,5 Volumenprozent ungemein trinkimrenden Tropfens als beim dunkleren, dichteren Morei, was im Dialekt dunkel bedeutet. „Die Trauben haben die Energie des gesunden Bodens in sich, Material und Form der Amphoren stellen die Verbindung zwischen Kosmos und Erde her", erklärt Elisabetta. „Da die Amphoren, anders als Holzfässer, geschmacksneutral sind, bringen sie die Reinheit der Rebsorte und der Böden verstärkt zum Ausdruck", lobt der WEINWISSER begeistert!

ITS010511	***Sgarzon, rosso 2011***	***12,5% Vol.***	***39,33 €/l***	***29,50 €***
ITS010511M	***Sgarzon, rosso 2011 MAGNUM***	***12,5% Vol.***	***46,00 €/l***	***69,00 €***

In der verführerischen Nase singt das Terroir mit erdiger, tiefer Mineralität, mit Aromen von Cassis, roten Johannisbeeren, schwarzen Waldbeeren, frischer Minze, Veilchen, Lavendel und und edlen Gewürze mit etwa geröstetem Fleisch. Welch charaktervoller Wein! Im Mund eine betörende Fruchtsüße, ein tolles Spiel mit feinen, schmusigen Tanininen, eine traumhafte Balance, facettenreich und eine saftige, kühle, schlanke Stilistik. Zu genießen ab sofort wegen der inneren Harmonie und schmelzigen Textur bis nach 2022+

„A beautiful red with blueberries, spices and fresh herbs. Full body, firm tannins and a juicy finish. Layered and so stylish. Powerful fruit yet refined and polished. Drink or hold." Jubelt James Suckling und vergibt begeistert ***94 Punkte***

ITS010611	***Morei, rosso 2011***	***12,5% Vol.***	***39,33 €/l***	***29,50 €***
ITS010611M	***Morei, rosso 2011 MAGNUM***	***12,5% Vol.***	***46,00 €/l***	***69,00 €***

Welch kraftvoller Wein. Er duftet hingebungsvoll nach Kirschen, Heidel- und Holunderbeeren, Pflaumen, Cassis und getrockneten Früchten, dazu würzigen Noten und erdiger Mineralik. Am Gaumen wiederum eine schöne Fruchtvielfalt, elegantes, aristokratisches Säurespiel, feine Tannine, würzige Noten, Havannatabak und ein langer, fruchtig-mineralischer Nachhall mit dezenter Bitternote." Dieser subtile und faszinierende Wein ist zu genießen ab sofort bis nach 2025.

„This is very racy and beautiful, with currants, blackberries and blueberries on the nose and palate. Full body, wonderfully integrated tannins and a long, flavourful finish. A subtle, soulful red. Made in amphorae. Drink or hold." ***James Suckling, 95 Punkte!***

AMPELEIA (ELISABETTA FORADORI) – MAREMMA IN DER TOSKANA

Urwüchsige Rotweine voller ursprünglicher Wildheit aus einer der dramatischsten Naturlandschaften Italiens!

Gambero Rosso: „Kompromissloses Qualitätsstreben, ein persönlicher, innovativer Stil unter bestmöglicher Einbeziehung des Terroirs".

Tino Seiwert: „Geschmeidig und elegant, bei aller Kraft fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich, kühl (!) und von komplexer Frucht geprägt. Die Weine von Ampeleia sind meine absoluten Favoriten in der Maremma und konkurrieren mit den allerbesten Chianti Classico um die Krone des besten Weins aus der Toskana!"

Alles begann im Schnee der italienischen Alpen – beim Skifahren. Abends in der Hütte philosophierten drei Freunde, die Naturverbundenheit, Liebe zur mediterranen Kultur und Leidenschaft für das Ursprüngliche teilen, wie wohl ihr gemeinsames Idealbild eines Rotweines aussehen sollte: ***Geschmeidig und elegant, bei aller Kraft fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich und von komplexer Frucht geprägt.*** *Es wäre wahrscheinlich beim Philosophieren geblieben, wären die drei Freunde nicht die beiden tatkräftigen Südtiroler Unternehmer und Weinliebhaber Thomas Widmann und Giovanni Podini gewesen, sowie unsere Trentiner Kultwinzerin Elisabetta Foradori, die von Weinliebhabern wie -kritikern euphorisch als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert wird. Die drei waren alsbald fest entschlossen, ihre Idee zu verwirklichen und den Wein, der zuerst im Kopf entstand, auch in der Realität zu produzieren. „Bei mir kam als Motivation verstärkend hinzu, dass ich den Wunsch hatte, nach meinem 40. Geburtstag neben dem Teroldego noch etwas Anderes zu machen, eine neue Herausforderung zu suchen", erzählt Elisabetta mit funkelnden Augen und ihrer ansteckenden Begeisterung. In den vergangenen 20 Jahren hatte die engagierte, naturverbundene Winzerin schließlich im Alleingang und gegen alle modischen Torheiten des Zeitgeists die nur in ihrer Heimat wachsende Rebsorte Teroldego aus dem Halbdunkel der Geschichte geholt, deren Qualitätspotential erkannt, voll ausgeschöpft und in die absolute Elite der italienischen Rotweine geführt. Sie hatte im Trentino wahrlich* ***Drachenblut zu Wein veredelt!*** *Und ihr „neuer" Wein sollte die betörende pralle Vielfalt der mediterranen Kultur und ihrer einzigartigen Landschaft zum Klingen bringen.*

Als die Vision der drei Freunde immer klarer wurde, suchten die Weinaficionados nach dem best geeigneten Ort zur Verwirklichung ihres Zieles. „Das Unternehmen gestaltete sich viel schwieriger als gedacht, wir hatten uns bereits viele Plätze in Italien angesehen und wollten fast schon aufgeben, als wir 2002 das hier fanden", sagt Elisabetta und weist mit den Armen auf die Hügel rund um das ***„Ampeleia"*** *(griechisch „ampelos", „Rebstock") genannte neue Weingut. Dieser magische Ort liegt einige Kilometer nördlich von Grossetto im Landesinneren, in Sichtweite des malerischen Bergdorfes Roccatederighi. Dieser* ***wilde Teil der zur Toskana gehörenden Maremma*** *entspricht so gar nicht dem gängigen Toskanabild mit sanften Hügeln, Säulenzypressen, Kulturmetropolen und Renaissance-Palästen. Stattdessen liegt eine vom Tourismus nahezu unberührte, raue, aber unwiderstehlichen Charme ausstrahlende Hügellandschaft vor dem staunenden Betrachter – unaufgeregt, dennoch spektakulär. Schier endlose Kastanien- und Eichenwälder, unterbrochen von kleinen Olivenhainen, Wein- und Obstgärten prägen diese von würzigen Düften durchwehte mediterrane Kulturlandschaft.*

Nur wenige enge Straßen und Wege führen durch das undurchdringlich scheinende, immergrüne Buschwerk der Macchia – ein Paradies für Wildschweine im Übrigen! – zu verborgenen, im Hinterland liegenden Bauernhöfen und zu Bergdörfern hinauf, die wie Schwalbennester auf den felsigen Hügelkuppen kleben. Von dort oben zeigt sich die pittoreske, zum nur 30 Kilometer entfernt liegenden Meer hin sanft abfallende Landschaft in ihrer vollen Pracht. Die küstennahe Region gilt als historischer Handelsplatz und Einflussbereich verschiedener mediterraner Kulturen: Die Toskana, Sardinien und Südfrankreich haben im Laufe der Jahrhunderte ihre Spuren hinterlassen. Foradori, Widmann und Podini waren begeistert von der Vielfalt der Böden und der Natur in den verschiedenen Höhenlagen, erkannten das phänomenale Potential für den Weinbau und beschlossen, genau hier ihren Traum zu verwirklichen. Die begnadete Winzerin stellte umsichtig ein junges Team zusammen, dem sie ihr volles Vertrauen schenkt. Doch natürlich ist sie mit ihrem einzigartigen Know-how unverzichtbarer Spiritus Rector von Ampeleia, die leitende, treibende Kraft. Das Weingut selbst ist weder ein atemberaubender futuristischer Neubau aus Beton und Glas noch eine protzige Villa Rustica, sondern ein für die Bautradition dieses magischen Landstriches typisches, sanft in die Landschaft eingefügtes kleines „Podere", ein landwirtschaftliches Gut, das man den Vorbesitzern – traditionellen Weinbauern und Viehzüchtern – abgekauft und umstrukturiert hat. Zu den von den tüchtigen Vorgängern übernommenen Weinbergen kamen nach gründlichem Studium der Bodenprofile und der mikroklimatischen Gegebenheiten 54 (!) weit im Umkreis verstreute Parzellen auf verschiedenen Höhenniveaus mit insgesamt sechs verschiedenen Bodenarten hinzu, auf denen sieben verschiedene Rebsorten für den Ampeleia kultiviert werden. Jede Rebsorte wurde entsprechend den klimatischen und geologischen Gegebenheiten genau dorthin gepflanzt, wo sie ihrer Natur nach am besten gedeiht. Man setzte die Rebstöcke extrem eng – 7.000 bis 8.000 Rebstöcke pro Hektar –, um ihre Konkurrenz um Nährstoffe und damit die Qualität der Trauben zu fördern. Den Hauptanteil machen Sangiovese und Cabernet Franc aus. Sangiovese, die toskanische Rebe par excellence, gibt dem Ampeleia seine Standfestigkeit. Leichten Fußes kommt der Cabernet Franc hinzu, der in der Maremma bis dato nicht verbreitet war. Und doch ist er weit gereist, kam in römischer Zeit aus dem Kaukasus über Albanien nach Venetien, wo er bis heute kultiviert wird. Frucht, Würze,



Am Fuße des pittoresken Bergdörfchens Roccatederighi sonnen sich die Weinberge von Ampeleia. Im Hintergrund links oben schimmert das blaue Mittelmeer...





... die Antipasti köstlich, die Weine grandios, Tino Seiwert in bester Stimmung!

Eleganz und Körper sind die Charakteristiken, die der Cabernet Franc in den Ampeleia einbringt. Die übrigen Rebsorten tragen mit ihren spezifischen Eigenschaften zum singulären, faszinierend komplexen Charakter des Ampeleia bei. Sie festigen die Statur des Weines und beleben die Fruchtaromen, wie die Grenache mit ihren Himbeer- und Minzenoten. Oder der an Gewürze wie Lorbeer erinnernde Mourvèdre, der zudem einen gewissen wild-animalischen Charme ausstrahlt. Die farbintensive Alicante verstärkt das tiefe und kräftig funkelnde Dunkelrot des Ampeleia. Komplettiert wird das Sortenspektrum von Carignano und Marsellane, einer Kreuzung zwischen Grenache und Cabernet Sauvignon.

Elisabetta erläutert die Vorgehensweise bei der Rebsortenkomposition: „Wir haben uns bei der Suche nach dem richtigen Standort und den geeigneten Rebsorten natürlich viele Gedanken gemacht, aber uns auch auf unser Bauchgefühl und unsere Intuition verlassen, die ihrerseits wiederum auf lange Erfahrung aufbauen. Und wir lernen jedes Jahr viel dazu." Die sieben Rebsorten spiegeln daher nicht nur das philosophische Konzept von Ampeleia und die wechselvolle Geschichte und Kultur der Region wider, sondern „sie ergeben auch eine ***phantastische önologische Synergie, denn das Ganze ist stets mehr als die Summe der Teile",*** *meint der aus Kaltern in Südtirol stammende junge Kellermeister Marco Tait, der früher bereits auf Foradoris Weingut in Mezzolombardo arbeitete. Zusammen mit Elisabetta hat dieser begnadete Handwerker einen wahrlich „neuen" Wein der Maremma geschaffen, der den Traum der drei Freunde süße Realität hat werden lassen: Dieser unverwechselbare, in seiner Rebsortenzusammensetzung einzigartige Tropfen brilliert als grandioser Antipode zu den vielen Marmeladenbomben, die wahre Weinliebhaber bisher die Maremma nicht gerade als Quell sinnlicher Freude erfahren ließen. Der „Ampeleia" und seine beiden „kleinen Brüder" hingegen faszinieren die Freunde authentischer Tropfen mit großer Finesse, einer singulären Eleganz und einer traumhaften Balanciertheit. Und das um so deutlicher, je mehr die Umstellung auf biodynamischen Anbau Früchte trägt. Mit dem Spitzengewächse „Ampeleia" erblickt ein mythischer Wein das Licht der Welt, aus einer im Schnee der Alpen geborenen Idee wird eine heftige Umarmung des mediterranen Lebens geboren:* ***Ein großer, emotionaler Tropfen, der sich von heute auf morgen in die Elite der italienischen Rotweine katapultiert hat, ein großer toskanischer Wein wie aus dem Bilderbuch und eine phantastische Vermählung zwischen einer Bordelaiser Edelrebe und toskanischer Tradition, ein wahrer Aristokrat, der in seiner Balanciertheit und inneren Harmonie, seiner Echtheit und Noblesse das Epos einer großartigen Landschaft zu erzählen weiß!***

ITO010312	***Unlitro di Ampeleia, rosso 2012***	***12,5% Vol.***	***9,95 €/l***	***9,95 €***

DER italienische Sommerhit zum Picknick, der natürlich auch in Herbst und Winter herausragend mundet. Wir haben noch einmal eine Palette bekommen und die gibt's zum absoluten Schnäppchenpreis!

Ein Literwein?

Na, klar doch. Eine Hommage an gemeinsame Abendessen mit der ganzen Familie, bei denen man eine anspruchsvolle Flache Wein gemeinsam wegzechen kann. ***Großartige Qualität für seinen Preis!*** *Parker war schon im Vorjahr begeistert: „It is a joyous red loaded with personality. Best of all, the Unlitro is a terrific value, 89 Punkte". Kaufen, Leute, kaufen, dieses herrliche Zeug mit* ***nur 12,5% Alkohol*** *(Jaaaaa! Auch solch trinkanimierende balancierte Tropfen mit einer eher kühlen Stilistik - rote Früchte, würzige Anklänge, dezente, erfrischende Säure) werden heute noch im Herzen Italiens vinifiziert und im Handumdrehen ausverkauft sein!*





© Hartmut Eckstein

Pitigliano, mittelalterliche Perle der Maremma

ITO010111 ***Kepos, rosso 2011*** *13,5% Vol.* *19,93 €/l* ***14,95 €***

Gambero Rosso 2 Rote Gläser!
„Der Kepos 2011, aus Grenache, Mourvedre und Carignano, frisch und delikat in der Nase, weicher Körper, frisch am Gaumen, mit feinen, seidigen Tanninen, schöner, fruchtiger, Nachgeschmack" – Gambero Rosso

Antonio Galloni, *von 2006 bis 2013 Weinkritiker beim Wine Advocate, ist begeistert:* ***94+ Punkte!***

Tino Seiwert: Einer der spektakulärsten Weinwerte Italiens!

Welch dramatischer schöner Trinkwein de luxe aus dem traumhaft balancierten Jahrgang 2011 (mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, Hohe Weinberg bis zu 350 m, ideal für die Aromenbildung!) namens „Kepos" (griech. „Garten") aus den mediterranen Rebsorten Grenache, Mourvèdre und Carignano. Er ist derart gut, dass er im Gambero Rosso bereits drei Gläser erhalten hat und daraufhin vinifiziert, bereits jung mit höchstem Genuss getrunken werden zu können. Welch feinfruchtige und animierende Nase (zum Hineinknien schön!) mit betörenden Aromen von roten Kirschen, Waldhimbeeren, reifen Erdbeeren, Veilchen, mediterranen Kräutern, würzigem Tabak und schwarzen Olivennoten. Der Gaumen präsentiert sich ungemein schmeichlerisch und charmant mit feiner Fruchtsüße, anregender Säure, einer saftigen Textur und einer ebenfalls traumhaft würzigen, seidenen Tanninstruktur. Welch geniale Frische und welch großartiger Ausdruck seines mediterranen Terroirs: Trinkanimation pur und ein phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Kein Holzgeschmack stört die brillante Frucht!

Und ein dramatischer Beleg der These des Gambero, dass die Weine von Ampeleia „stilistisch eher auf Eleganz als auf Opulenz" abzielen. ***Kategorie persönlicher Lieblings-Toskaner,*** *der viele holzgeschwängerte Chianti-Classico mühelos an die Wand zu spielen vermag.*

Und bei diesem trinkanimierenden Latin-Lover kommt mir unwillkürlich Benjamin Franklins Bonmot in den Sinn, der in großen Lettern über San Franciscos bester Weinhandlung (Divino) prunkt: ***„Wein ist der beste Beweis, dass Gott es liebt, uns glücklich zu sehen."***
Großer Wein aus der Toskana kann bisweilen so preiswert sein!

ITO010210 ***Ampeleia, rosso 2010*** *14% Vol.* *35,87 €/l* ***26,90 €***
94 Parkerpunkte schon in 2009. Doch 2010 ist DER Jahrgang des europäischen Südens, *den viele Liebhaber von Rotweinen eines kühleren Stils eindeutig bevorzugen!*
Daher auch die noch höhere aktuelle Bewertung des FALSTAFF in der Oktoberausgabe 2013: ***„Perlen an der Küste der Toskana: Die besten der excellenten Weine, 95 Punkte" für unseren Ampeleia 2010, damit einer der 9 Favoriten der Redaktion und im qualitativen Umfeld des ca. 450 Euro teuren Ornellaia!***

Tino Seiwert: „Ich hatte nie gedacht , dass in die Maremma ein solch eleganter, fast filigraner, geradezu zärtlicher Wein wachsen kann. Großes Kino!" Unbedingt zugreifen, nur noch wenige Flaschen verfügbar!

SPANIEN

ALVARO PALACIOS

Spaniens Winzerlegende verzaubert die Weinliebhaber mit betörenden Terroirweinen!

Der große italienische Schriftsteller Alberto Moravia sagte: „Wenn die Passion fehlt, fehlt alles. Ohne Leidenschaft ist nichts zu erreichen." Alvaro Palacios hat den Gipfel der Weinwelt erklommen. Denn ER ist Leidenschaft pur.

Neue Jahrgänge der spanischen Winzerikone vom Decanter und vom Wine Spectator begeistert gefeiert: Traumhafte Tropfen mit phantastischem Preis-Genuss-Verhältnis!

Es gibt wenige Persönlichkeiten, die alle Menschen in ihrem Umfeld mit ihrem Charisma derartig in ihren Bann zu schlagen vermögen wie ER: Seiner vibrierenden Energie, seinem Esprit, seiner Ausstrahlung und seiner offenen Herzlichkeit kann sich niemand entziehen. Alvaro Palacios zählt zu den bedeutendsten Winzern der Welt und ist in Spanien zu der ***Ikone eines ganzen Landes*** *aufgestiegen.*





Tradition im Weinberg

Er gilt als Wiederentdecker und Retter vergessen geglaubter Weinbauregionen und historischer Weingärten mit bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken und schwärmt für autochthone Rebsorten wie beispielsweise die ***Mencía im Bierzo, wo bereits sein Basiswein brandaktuell vom Wine Spectator zu den TOP 100 Weinen des Jahres 2012*** *gewählt worden ist.*

Unsere heutigen Angebote sind wahre Perlen unseres Programms. Meine ganz besondere Empfehlung.

SRI010212 „La Vendimia", tinto 2012 *14% Vol.* *11,33 €/l* ***8,50 €***

Der Favorit von Liebhabern betörender fruchtbetonter Rotweine aus der Rioja!

Kenner wissen: Alvaro hat das alte Traditionsweingut seiner Familie mit einem Paukenschlag in die absolute Elite der Rioja geführt. Und dies demonstriert bereits sein Einstiegswein, seine ureigene Visitenkarte also, auf geniale Weise:
Dieser verführerische Rioja hat mit das beste Preis-Genuss-Verhältnis im Gesamtprogramm von Pinard de Picard.

Gewonnen aus edlen Tempranillo- und Grenache-Trauben, allesamt aus der legendären Spitzenlage „La Montesa", ist Alvaros Einstiegsdroge mit einer genialen Struktur versehen, da der Meister des spanischen Weinbaus ihm hochwertige Fässer beimischt, die gar die Qualitätsanforderungen für herausragende Crianza erfüllen. Welch geschmacklicher und finanzieller Mehrwert für unsere Kunden!
Nach kurzer Öffnungszeit entsteigen dem Glase Wogen köstlicher Aromen: Reife aromatische Erdbeeren, Himbeeren, rote Kirschen, noble Zedernholzanklänge und feinste Würze (Gewürznelke!). Am Gaumen eine erstaunliche Fülle mit herrlich saftigen und reifen Walbeerennoten und Anklängen an kleine aromatische rote Kirschen. Die Gerbstoffe sind noch zart präsent und werden sich im Laufe der kommenden Monate noch weiter abschmelzen. Erstaunliche Länge in seiner so attraktiven Preisklasse und ein sehr angenehmer Abgang mit zart rauchigen Noten. Welch fruchtig-mineralischer Stil mit höchstem Trinkgenuss!
Zurzeit präsentiert sich dieser Sinnenzauber aus einem vibrierenden Jahrgang, in dem kein Tropfen Regen während der gesamten Ernte fiel und der so einen „sagenhaften Reifezustand der Trauben" (Alavro) ermöglichte, noch ein wenig verschlossen, demonstriert aber mit seiner erotischen Fruchtfülle und seiner beispielhaften inneren Balance bereits sein großes Potential und wird sich nach wenigen Wochen der Flaschenreife in schönster Form präsentieren!

François Chartier, kanadischer Weinguru, und bereits 1994 als bester Sommelier der Welt gefeiert, hat unsere Vendimia in 2009 als Nummer 1 seiner TOP 100-Weine mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis auf der ganzen Welt ausgezeichnet.
Und 2012 toppt diesen guten 09er nochmals um mehr als nur einen Wimpernschlag!

Parker *beurteilte den 2011er im WineAdvocate:*
„Ten dollars? Yes, please. ***90 Punkte!"***



Ernte in Alvaros Heimatregion Rioja, der Traditions-Trutzburg Spaniens

SRI010310	***„La Montesa", tinto 2010***	***14% Vol.***	***17,20 €/l***	***12,90 €***
SRI010310P	***12 x „La Montesa", tinto 2010 (zum Preis von 11 Flaschen)***		***statt 154,80 €***	***nur 141,90 €***

Es ist ein erhebendes Gefühl, vom legendären Pilgerberg Monte Yerga aus 600 Metern Höhe auf ‚La Montesa', das Herzstück der Bodega, hinunter zu blicken: Mit all seiner majestätischen Würde und Erhabenheit streckt sich der behutsam gepflegte Weinberg den sanften Hügel weit nach Osten hinab. Im Hintergrund liegt Alfaro, die Heimatstadt jenes Mannes, der La Montesa zu einer der beeindruckendsten Weinlagen Spaniens gemacht hat: Alvaro Palacios. Seine Familie betreibt hier im äußersten Osten der Rioja seit 150 Jahren Weinbau. Alvaro verbrachte seine prägenden Lehrjahre in Frankreich, doch statt danach auf das Familienwein gut zurückzukehren, ging er eigene Wege und baute zuerst sein legendäres Weingut im Priorat auf. Erst nach dem Tod seines Vaters übernahm „der verlorene Sohn" 2000 auch das Familienweingut „Palacios Remondo" und begann mit dramatischen Änderungen eine Qualitätsrevolution: Dabei blieb kaum ein Stein auf dem anderen!

*Alvaro stellte das Weingut auf **biodynamische Landwirtschaft** um. Mit dem enormen Qualitätspotential des schon vom Vater bepflanzten La Montesa-Weinbergs und dessen alten Tempranillo-, Garnacha- und Carignan-Weinstöcken hatte Alvaro einen ungeschliffenen Diamanten in der Hand, der es ihm in Verbindung mit seiner unerschöpflich scheinenden Energie ermöglichen sollte, das Weingut binnen kurzem in die absolute Elite der Rioja und damit Spaniens zu führen. „Der wichtigste Schlüssel zur Qualität ist die Bio-Diversität im Weingarten – vom Rebstock über die dazwischen wachsenden Kräuter bis zum Schmetterling. Die biologische Landwirtschaft bringt all die komplexen, in ihrer Gesamtheit süchtig machenden Aromen des Bodens und des Weingartens in den Wein." So zeigt der aristokratische ‚La Montesa', der „mediterranste Wein der Rioja" (Palacios), neben betörenden roten, traumhaft reifen Fruchtnoten (das ist höchste erotische Wein-Verführungskunst!) auch noble Aromen von edler Schokolade, schwarzen Waldbeeren, prallen Kirschen, schwarzem Pfeffer, frischer Muskatnuss und Eukalyptusanklängen.*

*Welch verzaubernde Sinfonie zwischen uralten Reben und großem Terroir! Welch saftige, frische, cremige Textur mit einem Maul voll reifer Kirschen auf der Zunge und einem langen, würzigen Nachhall! „Man muss den Weingarten lieben und verstehen, um das Beste aus ihm zu machen", sagt Palacios, wühlt mit den Händen im Boden und schwärmt von dessen geologischer Vielfalt und unglaublichem Potenzial: „Nur wenig organisches Material, Lehm, Kalk, Sedimente aus dem Quartär, Kieselsteine, Granit, ein wenig Basalt und andere vulkanische Anteile. Diese ungeheure Komplexität gibt ein liebevoll gepflegter Boden an die Weine weiter, auch in Form einer für Spanien ungewöhnlichen, erfrischenden Säurenote!" Danach erläutert Alvaro, in seiner Stimme immer leiser werdend und zwischen seinen geliebten Garnacha-Rebstöcken stehend (am Horizont die majestätischen Pyrenäen, über ihm der blaue Himmel) mit ausgebreiteten Armen und ohne falsches Pathos: **„Diese Weingärten haben ihre eigene Würde, die wir respektieren müssen. Sie gehören zum kulturellen Erbe Spaniens, wir haben die Verantwortung für sie und müssen sie an unsere Kinder weitergeben."***
Zu genießen ist diese samtene Pretiose, die es vermag, die Seele zu berühren, die Staunen macht ob ihrer singulären Frische und ihrer inneren Kraft ohne jegliche Schwere, ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2020.

Wahrlich: La Montesa 2010 ist eine verführerische, höchst erotische Cuvée, „une caresse" (eine zärtliche Liebkosung), wie die Franzosen so schön zu sagen pflegen!

Parker: „**Subtile Noten aus reifen roten Kirschen, floralen Noten, Gewürzen, Kräutern und Kalkstein. Der Gaumen ist mineralisch, vibrierend, pur, balanciert, mit einem langen Nachhall**. Simply delicious and a great value! It is extremely elegant!" 93 Punkte.

SBI010111 ***„Pétalos de Bierzo", tinto 2011*** ***14,5% Vol.*** ***18,53 €/l*** ***13,90 €***

DER Sensationserfolg des Sommer 2013. *Kaufen, Leute, kaufen!*

Das kleine, wildromantische, hügelige Anbaugebiet Bierzo liegt in der kühlen Nordwestecke Spaniens mit idealen mikroklimatischen Bedingungen. Dort führt Alvaro Palacios zusammen mit seinem Neffen Ricardo sein Weingut, das mittlerweile weltweit in aller Munde ist. Dessen Rebfläche verteilt sich auf mehr als 130 kleine Parzellen. Und deren unterschiedliche Bodenzusammensetzungen, die singuläre Höhenlage (bis zu 800 m, daraus folgen ideal kühle Nächte für die Aromenbildung) und der atlantische Einfluss sorgen für eine lange Vegetationsperiode und komplexe Ausreifung dieser der in biodynamischem Anbau behutsam gepflegten Träubchen, die eben nicht bei zu heißen Temperaturen in der Sonne gebraten werden, sondern unter diesen optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten eine traumhafte Aromenbildung erfahren. ***Die hohen Unterschiede in der Tages- und Nachttemperatur bewirken eine enorme Komplexität der Weine!***

Als einzige Rebsorte wird die heimische Mencía angebaut, die es wie kaum eine andere Sorte versteht, Energie mit Eleganz zu verbinden. Tiefe, Aroma, Finesse, Mineralität, Harmonie, Länge und den nahezu burgunderartigen Charakter verdanken die Weine einerseits den eisen- und mineralienhaltigen Schieferböden, andererseits der Mencía-Rebe. Sie kam vor 600 Jahren mit jenen Mönchen aus Frankreich, die entlang des Jakobsweges Klöster im Bierzo gründeten und die Weinbaukultur mitbrachten. Alvaro schwört auf die Mencía: „Wozu soll ich Cabernet pflanzen, wenn ich diese perfekt angepasste Rebe hier habe, die mir alles gibt, was im Boden und in der Region steckt?" Die Rebanlagen in Bierzo sind mehr als 50 Jahre alt, ein großer Teil sogar mehr als 90 Jahre und liefern so auf natürliche Weise niedrige Erträge. ***Die teilweise extrem steilen Parzellen werden biodynamisch bewirtschaftet, anstelle von Traktoren kommen Pferde und Mulis zum Einsatz. Die natürliche Balance der kleinen Parzellen hat eine ökologische Vielfalt an Fauna und Flora zur Folge, so dass man mit Fug und Recht behaupten kann, dass hier die Natur mit sich selbst und den Menschen in harmonischem Einklang steht.***

Und so finden wir hier einen für seine attraktive Preisklasse geradezu unglaublich feinen, präzisen, mineralischen und komplexen Rotspon mit einer sinnlichen, betörenden Frucht: Verführerische Aromen von prallen schwarzen Kirschen, wild wachsenden Schwarzbeeren, frischen roten Johannisbeeren, duftenden Rosenblättern, hellem Tabak und nobler asiatischer Gewürze verbinden sich harmonisch mit perfekt integrierten Eichennoten zu einem Schmeichler der Sinne mit beeindruckender Dichte und Konzentration. Kräftig am Gaumen, aber keinerlei Schwere traktiert die Zunge, vielmehr verbleibt dieser autochthone Wein aus biodynamischem Anbau infolge seines relativ kühlen Kleinklimas und seiner 40 bis 90 Jahre alten Reben (100% Mencía) auf der feinen Seite und fasziniert mit einer transparenten Leichtigkeit. Dazu gesellen sich schmelzige, geradezu seidene Tannine und verbinden sich mit einer tiefen salzigen Mineralität zu einem lang anhaltenden, die Zunge becircenden Abgang. Zu genießen ab sofort bis 2018+.

Dieser Charakterwein vom „Pfad der Pilger" in unmittelbarer Nähe zum berühmten Jakobsweg wurde wegen seiner phantastischen Qualitäten bereits in einem Vorgängerjahrgang von den führenden Weinjournalisten herausragend bewertet:

Parker: *„It is an* ***outstanding value*** *and introduction to the Mencia grape."*

Wine Spectator: ***92 Punkte und Platz 1 der Kategorie „Smart Buys" (Weine mit einem herausragenden Preis-Genuss-Verhältnis). „This could very well be the best Petalos produced to date!"***





Ricardo Palacios - Der Eselflüsterer ;-)



DEUTSCHLAND

WEINGUT RAINER SCHNAITMANN – BIOWEIN DER SPITZENKLASSE AUS WÜRTTEMBERG

Gault Millau: „Rainer Schnaitmann schoss mit seinem erst 1997 gegründeten Weingut wie eine Concorde in den Württemberger Weinhimmel – und der Steigflug hat immer noch kein Ende. Schnaitmann ist seit dem Jahrgang 2001 unangefochten an der Spitze des Anbaugebiets... Kultstatus. Die Zierde Württembergs".

Mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen überhäuft, werden Schnaitmanns Weine mittlerweile weithin unbestritten als die feinsten Vertreter ihrer Art in Württemberg angesehen. Die aus jeder einzelnen Lage geborene jeweils einzigartige Charakteristik unterscheidet diese großen Naturweine mit ihrer unverwechselbaren Seele von technisch gemachten Industrieweinen und gibt ihnen eine ganz andere Wertigkeit, ähnlich einem großen Gemälde oder einem genialen Musikstück. ***Rainer Schnaitmann gehört zu den Juwelen unseres Programms!***

DWU011212 Muskattrollinger Rosé trocken 2012 DV *11,5% Vol.* *13,07 €/l* ***9,80 €***
An lauen Sonnenabenden kann man von diesem ureigenen, feinduftigen und trinkanimierenden Rosé (völlig eigenständigen Charakters infolge seiner rebsortenspezifischen Aromatik), gar nicht genug bekommen. Aromatische Muskattrauben, rosa Pampelmuse, Limette, Ingwer, würzige Kräuternoten und frische Minze gehen eine faszinierende Symbiose ein. Am Gaumen gestaltet sich dieser geniale Rosé vornehmer, präziser und distinguierter denn je zuvor, mit einer salzigen Mineralität, einer feinen Würze und einer sensationellen Alkoholgradation von nur 11,5%. Jeder Schluck dieses Ur-Württembergers verführt unweigerlich zu einem weiteren Glas.

Welch traumhafter Apéritif, dazu können sich kreative Köche mit Kreationen wie Gänseleber im Rhabarbermantel, gebackenem Crottin de Chavignol mit Erdbeeren oder Wacholder-Hagebuttensoße zu gegrillten Kalbsnieren mit diesem köstlichen Wein als Speisenbegleiter voll „austoben". Wer es nicht ganz so exotisch mag, der greife auf Gerichte wie Tomaten und Mozzarella oder gekochten Schinken mit Honig auf Linsensalat zurück.

Ein authentischer Rosé ureigener Art. Der Frühling soll kommen! Einer meiner drei Lieblingsrosés des Jahrgangs 2012! Dieser wegen seiner ureigenen Rebsorte unvergleichlich aromatische Leckerschmecker scheint fast wie von einem anderen Stern.

DWU013412 Schnaiter Altenberg Riesling 1. Lage trocken 2012 DV *13% Vol.* *19,93 €/l* ***14,95 €***
Dieses konzentriert-kraftvolle, durch seine rassig-knackige, pikante Note fesselnde Urgestein, das Herz und Sinne berührt und betört, stammt von exzellenten Mergel- und Sandsteinverwitterungsböden mit einem kühleren Klima, wo die Trauben eine langsame Reifung erfahren und so die komplexesten Aromen einlagern können. Erst spät gelesen, haben wir hier einen spektakulär mineralischen, ungemein präzisen und fokussierten Riesling im Glase. Physiologische Reife und komplexe Aromen, das sind die entscheidenden Parameter für großen Wein, aber keine Alkoholorgie! Viele Große Gewächse werden durch diese geniale Qualität geradezu beschämt! Mineralisch

und präzise zeigt sich dieser grandiose Württemberger Riesling in der Nase. Es verwöhnen betörende Aromen von tropischer Frucht, Limettenschalen, Birne und einer grandiosen salzigen Mineralität. Am Gaumen wunderbar balanciert mit Kraft und Dichte und einer genialen Präzision. Auch das kann Württemberg. Und vor allem Rainer Schnaitmann! Ein kleiner Wermutstropfen: Wir dürfen diesen mineralischen Riesling einfach gar nicht so bewerben, wie er es verdient. Die Mengen sind zu gering, die Käufer stehen Schlange. Daher ganz leise: Kaufen, liebe Kunden, kaufen ... .

DWU010312 Fellbacher Lämmler „Bergmandel" Riesling Großes Gewächs 2012 *13% Vol. 39,87 €/l* ***29,90 €***

Welch kraftvoller und tiefgründiger Riesling der absoluten deutschen Spitzenklasse, von Tino Seiwert in 2012 als ***höchst bewerteter Riesling Württembergs bewertet.*** *„Auf Mergel und Schilfsandstein gewachsen, bringen die Trauben die Art von Kraft und Aromen mit, die man als typisch für den wieder gefundenen württembergischen Rieslingstil bezeichnen kann. Er begeistert mit einer enorm mineralischen Art und einer tiefgründige Stilistik, ist von einer subtilen Frucht geprägt und auf eine lange Lebensdauer angelegt", beschreibt Rainer Schnaitmann selbst diesen großen Wein. Die Nase wird betört von der saftigen, fleischigen Aromatik vollreifer Pfirsiche, mit Anklängen von reifer Ananas und Orangenzeste sowie einer feinherben, zart hefigen Note, eingebettet in eine traumhafte Feuerstein-Mineralität. Am Gaumen präsentiert er sich herrlich saftig, ungemein dicht, cremig, wollüstig fast, mit einer wunderschön integrierten Säure und einem wiederum ungemein animierenden, leicht herben, tief salzig-mineralischen Nachhall. Bei aller lustvollen Fülle keine Schwere! Dieser grandiose Riesling passt hervorragend zu leicht exotischen Gerichten wie Rotbarbe mit Orangenmarinade auf Vanille-Kartoffelschaum oder einem Rinderfilet mit cremiger Blauschimmelsoße und glacierten Pfirsichspalten, er eignet sich aber selbstverständlich auch zu Klassikern wie Currygeschnetzeltem oder Seezunge „Müllerin". Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2020+*



DWU013312 Fellbacher Lämmler „Bergmandel" Grauburgunder Großes Gewächs 2012

13,5% Vol. 42,67 €/l 32,00 €

Die Wärme liebenden Mandelbäume prägen die besten Weinberge Fellbachs. Wie bei diesem vollmundigen, schmelzigen Meisterwerk: Sinnliche Opulenz, barocke Fühle und noble Frucht (Mirabelle, Weinbergspfirsich, Quitten, Mandarinen und Orangenschalen) paaren sich mit traumhafter Mineralität und kühler Struktur – ***„Das ist Deutschlands Montrachet"****, Tino Seiwert. Dieser traumhaft vielschichtige Wein wird mit etwas Flaschenreifung noch viel gewinnen. Damit er sich zum jetzigen Zeitpunkt optimal entfalten kann, sollte man ihn wenn möglich dekantieren und nicht zu kalt bei 14°C in einem Burgunderglas servieren.*

Höchste Bewertung aller Grauburgunder Deutschlands 2012 *im Internet-Weinführer www.wein-plus.de*

DWU010112 Evoé! rot trocken 2012 *12,5% Vol. 11,93 €/l* ***8,95 €***

Rainer Schnaitmann selbst tituliert dieses ungemein süffige, strahlend violettrote Stöffchen aus einem Jahrhundertjahrgang für deutschen Rotwein gerne als seinen Pizza- und Pastawein. Ach, wenn es doch nur möglich wäre, bei einem ‚Italiener' einen solchen Wein im Offenausschank zu bekommen! Welch toller Rotwein für alle Tage – aber keinesfalls alltäglich. Er duftet animierend nach Sauerkirschen, Waldbeeren, Cassis und nobler Schokolade, aber auch animierend zart nach Lakritze, Kräutern (Rosmarin, Thymian und Salbei) und frisch gemahlenem weißen Pfeffer.

Am Gaumen präsentiert sich dieser famose Schmeichler der Sinne traumhaft cremig und fruchtbetont, sehr, sehr süffig, dazu zart mineralisch, mit anregender Säure- und erfrischender Tanninstruktur. Obwohl man bei der intensiven Farbe und dem durchaus kraftvollen Gaumen relativ viel Alkohol vermuten könnte, beschränkt sich dieser auf Trinklust fördernde 13 Volumenprozent. Authentischer Genuss zu provokant günstigem Preis! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2016+.

DWU010612 Lemberger** trocken 2012 *13% Vol. 16,67 €/l* ***12,50 €***

Das deutsche Rotweinmärchen geht weiter: ***Eine Fabel-Qualität für schier unglaubliche 12 Euro! Stilistisch an große Pinot Noir von der Côte de Beaune erinnernd. Und ein Preis-Qualitäts-Hammer, der in seiner sympathischen Preisklasse in ganz Deutschland nicht zu toppen ist!***

Schon im Weinberg hat das Streben nach ausgereizter Qualität bei Rainer absoluten Vorrang. Der Ertrag wird strikt reguliert, auch durch das Teilen der einzelnen Trauben. Sie werden abgebeert, nicht gequetscht, um eine besonders attraktive Fruchtaromatik zu erzielen. Das Hinzufügen einer Traubenpartie mit Stielen ist ein interessantes Instrument zur Gestaltung von Gerbstoffstruktur und Frische. Und diese ausgefeilte Winzerkunst, sehr sensibel und mit großer Könnerschaft angewandt, sieht man diesem großartigen Elixier bereits an: Der Blick ins Glas zeigt ein sehr tiefes Kirschrot mit violetten Reflexen. Verführerisch betören saftige rote Kirschen, Cassis, Brombeeren, Wacholderbeeren und reife Blaubeeren die verzückte Nase, aber auch Anklänge von wilder Minze, Salbei, Nelke und würzig-mineralische Aromen. All diese Komponenten vereinigen sich zu einem höchst attraktiven Bukett und die Aromen tanzen Samba: Was für ein Lecker-Schmecker! Auf der Zunge brilleren grandiose süße Fruchtnoten, florale Aromen wie Veilchen und eine seidige, saftige Textur, gepaart mit animierender junger Herbe, einer phantastischen, rauchig-tabakigen Mineralität und einem reifen, erfrischenden und feinen Tannin. Welch grandioses tänzerisches Spiel! Welch fabelhafte Balance und innere Harmonie. Und welch präzise Kühle! Dieser großartige Wein-Wert ist das Ergebnis visionären handwerklichen Könnens. Mit dieser avantgardistischen Prägung ist Rainer Schnaitmann ein großer Wurf gelungen: Wieder einer dieser fabelhaften Weine, natürlich ungefiltert, die eindrücklich die Zeichen der neuen Zeit beschwören: Deutschlands Rotwein gehört die Zukunft! Zu genießen ab sofort wegen seiner samtenen, weichen Tannine, bis 2018+.



Wahrlich: ***„Rainer Schnaitmann gehört zu den besten Rotweinerzeugern Deutschlands," Gault Millau!***

Lemberger** 2012: *Da ist für Aurélie Botton („Best young Sommelier of Bordeaux & Champagne")* ***DIE Sensation in Rainers genialem 2012er Portfolio****. Dieser Wein mit seiner duftigen Finesse gehört in jeden ambitionierten Keller!*

DWU012611 Simonroth Lemberger trocken 2011
13% Vol. 28,00 €/l 21,00 €

Die ultimative Steigerung: Erweckt Assoziationen an Burgunder der Spitzenklasse! Und erzielt im Falstaff Weinguide 2014 sensationelle 93 Punkte! Und liegt damit nur einen Punkt hinter seinen Großen Gewächsen!

DWU012212 Schwarzriesling trocken 2012*** *13% Vol. 24,67 €/l* ***18,50 €***

„Die in der Champagne als Pinot Meunier bekannte und gerühmte Rebsorte wird bei uns in Württemberg leider hauptsächlich für belanglose, gesüßte Massenweine benutzt. Die Eigenschaft, hohe Erträge bei ausreichendem Mostgewicht liefern zu können, deren Weine allerdings scheinbar nur mit ausreichend Süßreserve trinkbar werden, wurde ihm zum Verhängnis. Viele Sommeliers musste ich daher mit Blindproben gegen Spätburgunderweine vom Potential dieser maßlos unterschätzten Rotweinsorte überzeugen. Der Aufwand für die Weinbergsarbeit ist allerdings sehr groß: dreimaliges Ausdünnen, um ein zu großes Beerenwachstum und dadurch Fäulnis zu vermeiden, gezielte Laubarbeit und allergrößte Vorsicht bei der Bodenarbeit. Mein Ziel ist eine reintönige Pinotfrucht, eine rauchige Eleganz und feine, aber schmeckbare Tannine", bricht Rainer Schnaitmann, engagiert, sich und andere begeisternd wie eh und je, eine Lanze für eine selbst unter Feinschmeckern wenig bekannte Rotweinsorte.

Und Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, Neu-Stuttgarterin der Liebe wegen und damit quasi Nachbar von Schnaitmann, urteilt dezidiert: „Als so genannte ‚Neigeschmeckte' und Burgunderliebhaberin habe ich mich aufgrund der Tatsache, dass einer der ersten Schwarzrieslinge aus dem ‚Ländle', mit dem ich mich intensiv beschäftigt habe, der von Rainer Schnaitmann war, regelrecht in die Rebsorte verliebt. Denn Rainer versteht es mit viel handwerklichem Aufwand im Weinberg und sensiblem Umgang im

Keller dieser Rebsorte feine, elegante Aromen von feinen roten Kirschen, Walderdbeeren, Veilchen, frisch gepflückten Brombeeren, Zedernholz, Bitterschokolade, frische Brotkruste und hellem Tabak sowie elegante, rauchige, aber auch zart feinherbe Duftnoten in Verbindung mit einer leichten Cassisnote zu entlocken. Am Gaumen wirkt dieser betörende Pinot sehr elegant, geradezu tänzerisch-verspielt, mit feingliedriger Säure und geschliffener Tanninstruktur. Ein Wein, der, trotz aller Kraft, auf der Zunge zu tanzen scheint und im elektrisierenden Wechselspiel von einer grandiosen Fruchtsüße, einer animierenden Säure, einer tabakigen Würze und einer tiefgründigen kühlen Mineralität geprägt wird, alle Komponenten wohl dosiert und ungemein betörend. Man sagt ja Burgundern nach, eine gewisse Erotik ausstrahlen zu können und in diesem Fall trifft es wirklich zu: Dieser Schwarzriesling ist einfach sexy! Der Nachhall bewirkt genau das, was man auch von einem guten Burgunder erwartet, er weckt das Verlangen nach einem weiteren Glas!"
Genießen können Sie, werte Kunden, diesen edlen Pinot ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2022+.

DWU010711 Spätburgunder „Junge Reben" ***, trocken 2011 *13,5% Vol.* *25,20 €/l* ***18,90 €***
Ein funkelndes Rubinrot mit Aufhellungen zum Rand leuchtet intensiv im Glas, gepaart mit violetten Reflexen. Betörend strömt dem geneigten Genießer der verführerische Duft von Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Erdbeeren, Rosenblättern und Zedernholz entgegen. Fein verwoben mit würzigen Noten und einem Hauch von rauchigem Tabak. Aber es ist insbesondere die verführerische Frucht, die den Wein im momentan noch jugendlichen Stadium dominiert. Am Gaumen wirkt der Wein saftig, frisch und mit viel Präzision, die schmelzigen Tannine sind cremig und fein, die anregende Säure und der mineralische Nachhall machen ihn zudem zu einer luxuriösen „roten" Alternative für alle kommenden Gartenfeste und Grillabende. Höhepunkt Herbst 2014 bis 2018+

DWU011111 Fellbacher Lämmler „Bergmandel" Lemberger GG trocken 2011 *13,5% Vol.* *50,53 €/l* ***37,90 €***
Was für eine Kollektion. Ein Lemberger ist schöner als der andere. Und bis an die Spitze Deutschlands beim Internet-Weinführer wein-plus.de geschafft hat es dieses Große Gewächs aus dem Lämmler, saftig, vollmundig, eine Orgie aus Pflaumen, Kirschen und Beeren mit würzigen und nussigen Anklänge tobt im Glas, dazu eine feine Mineralität. Kraftvolle dunkle Früchte schmeicheln im Mund, präsente, runde Tannine, eine herrliche Komplexität und Vielschichtigkeit mit langem fruchtig-würzigem Nachhall: Höchste Punktzahl in der Kategorie bester Lemberger Deutschlands!

DWU010911 Fellbacher Lämmler „Bergmandel" Spätburgunder GG 2011 *13,5% Vol.* *62,67 €/l* ***47,00 €***
Klein die Menge, genial die Qualität!
Gault Millau 2014: ***„Schon zum elften Mal in Folge der beste Spätburgunder des Anbaugebiets! In seiner Paradedisziplin steht Schnaitmann seit dem Jahrgang 2001 unangefochten an der Spitze der Region. Kultstatus!"***
Und noch ein erster Platz: Höchste Bewertung beim Internet-Weinführer wein-plus.de in der Kategorie Bester Spätburgunder Deutschlands! Gratulation, Rainer!

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend", *Johann Wolfgang von Goethe.*

In diesem Sinne viel Spaß beim Genießen wünschen Aurélie Botton, Tino Seiwert und Ralf Zimmermann.

